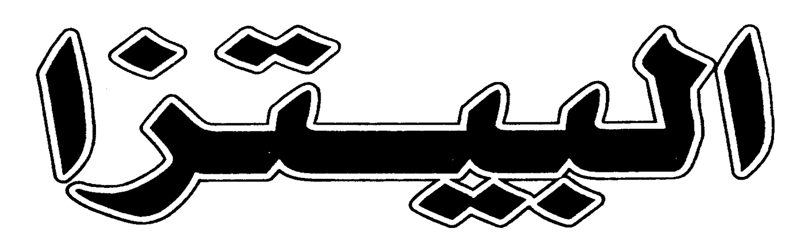
كيف تصنعين ..



المكونات ومعجنات إيطالية

إعداد
هدى محمد خالد

الحرية للنشر والتوزيع
٢ ميدان عرابى وسط البلد القاهرة
ت/ ٥٧٤٥٦٧٩ _ ٠١٢٢٣٨٧٧٩٢١ _ ٢٦١٥٦٤٦

كيف تصنعين ..

البيــتزا

اسم الكتاب : البيتزا

تألـــــيف : هدى محمد خالد

الناشـــــر : الحرية للنشر والتوزيع

٣ ميدان عرابى وسط البلد - القاهرة

ت : ٢٦١٥٦٤٦ـ ٥٧٤٥٦٧٩ـ ٦٠٩٣٢٧٠ـ ٠١٢٢٣٨٧٧٩٢١

رقم الإيـــداع : ٥٣٤٤/ ٢٠٠٦

الترقيم الدولى : ٢ - ٣٠- ٢٢- ٢٣ - ٩١٥

البيتــزا

أولاً عجينة البيتزا:

المقادير:

1 ـ 5 كوب دقيق ـ ملعقة صغيرة ملح،

2 ـ ملعقة خميرة بيرة مجففة (15 جرام) أو قطعة خميرة بيرة مجمدة بحجم الليمونة الصغيرة).

3 ـ ملعقة صغيرة سكر ـ كوب ماء دافئ.

4 ـ 2 ملعة زيت ـ نصف كوب لبن.

* يضاف ملعقة السكر إلى الخميرة وقليل من الماء الدافئ وتقلب بخفة حتى تذوب ثم تغطى وتترك مدة ربع ساعة فى مكان دافئ.

(ملحوظة الدافئ ليس معناه السخونة ولكن معناه دفئ لا يزيد عن درجة حرارة الجسم).

* يتم اشعال الفرن مدة خمس دقائق ثم يطفئ ويوضع فيه الدقيق بعد إضافة الملح له كى يدفأ قليلاً.

* يعمل حفرة فى وسط الدقيق تصب فيها الخميرة والماء واللبن والزيت ويعجن حتى تتكون عجينة ملساء ثم توضع فى سلطانية بلاستيك أو زجاج وتغطى بفوطة نظيفة، وتترك مدة نصف ساعة فى جو دافئ حتى تخمر جيداً.

* تفرد فى صوانئ البيتزا وهذا المقدار يكفى لعمل من 6 إلى 8 بيتزات قطرها 20 سم.

إعداد المعجنات:

تعتبر المعجنات من الأطباق السهلة الإعداد بشرط اتباع الأسس السليمة وهى:

- تسلق جميع أنواع المعجنات فى كمية كبيرة من الماء والملح مع إضافة قليل من الزيت إلى ماء السلق حتى لا تلتصق المعجنات أثناء النضج.

مثلاً: لسلق نصف كيلو معجنات يلزم حوالى 20 كوب ماء (4 لتر) ولا يستخدم أبداً أقل من 15 كوب (3 لتر) حتى بالنسبة للكميات الصغيرة.

- يترك الماء على النار حتى يغلى ويضاف إليه من 1 ـ 2 ملعقة كبيرة ملح ومن 1 ـ 2 ملعقة كبيرة زيت. عندما يغلى الماء تضاف المكرونة مع التأكد من أن الماء يغطيها تماماً.

- تسلق المكرونة فى إناء كبير وبدون غطاء من التقليب من وقت لآخر بالمقصوصة للحصول على معجنات « al dente » (ألدَنتى) كما يقول الإيطاليون أى لينه لكن متماسكة (ناقصة نضج خفيفا).

- لا يجب سلق أكثر من كيلو واحد من المعجنات فى المرة الواحدة حتى لا تحدث صعوبات فى عملية التقليب والتتبيل أو التصفية من الماء.

- تسلق المكرونة على النار العالية طوال مدة النضج التى تتراوح بين 10 ـ 15 دقيقة وذلك حسب النوع.

- عندما تنضج المكرونة « al dente » (ألدَنتى) توضع فى المصفاة لتصفى ماءها ثم تخلط بالزبدة على الفور وتغطى بالصلصة حتى لا تجف.

- لابد من تذوق المعجنات أثناء عملية النضج وعدم الاعتماد على التعليمات الموجودة على باكو المعجنات.

مقادير أفضل عجائن البيتزا:

لعمل مقدار واحد من عجينة بيتزا قطرها من 25 ـ 30 سم يلزم: 200 جرام دقيق (كوب كبير).

1 ملعقة صغيرة ملح ناعم

من 3/4 ـ 1 كوب ماء

1 ملعقة كبيرة زيت ذرة

قطعة خميرة أو باكو بكنج بودر

الطريقة

ـ ينخل الدقيق مع الملح فى إناء كبير ويضاف إليه الزيت والماء والخميرة ويعجن الخليط جيداً باليد مدة 8 دقائق للحصول على عجينة مطاطة.

ـ تغطى العجينة وتترك فى مكان دافئ مدة تتراوح بين ساعتين ونصف وثلاث ساعات حتى تخمر ويتضاعف حجمها.

ـ توضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق وتعجن خفيفًا باليد ثم تفرد بسمك نصف سنتيمتر للحصول على دائرة قطرها 25 ـ 30 سم.

ـ تفرد العجينة بالأصابع فى اتجاه الأطراف للحصول على أطراف للبيتزا سمكها ضعف سمك بقية عجينة البيتزا.

ـ فرد البيتزا على كرتونة مرشوشة بالدقيق يسمح بسحب العجينة لوضعها على لوحة الفرن الساخنة.

ـ وضع البيتزا على لوحة الفرن الساخنة يساعد على عملية نضج البيتزا ويجعلها «هشة ومقرمشة».

* * *

طريقة إعداد المايونيز:

المقادير:

3/4 كوب زيت ذرة

1 صفار بيضة

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

ذرة ملح ـ فلفل

الطريقة:

ـ يوضع صفار البيضة فى طبق (غويط) وتضاف إليه المستردة وذرة ملح وفلفل ويترك مدة دقيقة ليهدأ.

ـ يضاف الزيت قليلاً قليلاً مع الضرب بشدة وبدون توقف عندما تنتهى كمية الزيت ويغلظ القوام يضاف الخل أو الليمون ويضبط التتبيل إذا لزم الأمر.

ـ يمكن حفظ المايونيز فى الثلاجة مدة 24 ساعة.

ملحوظة:

* يمكن إضافة من 1 ـ 2 ملعقة كبيرة أعشاب مفرية.

* يمكن إضافة ملعقة كبيرة «كيتشاب».

* يمكن إضافة بعض فصوص ثوم مدقوق ناعم.

أشهر وأحلى أنواع
البيتزا الإيطالية

بيتزا «رومانية»

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (كما سبق شرحها فى مقدمة الكتاب)

4 حبات طماطم متوسطة مقشرة ومقطعة شرائح رفيعة 6 ورقات نعناع أو ريحان طازج مفرى

1 ملعقة كبيرة زعتر

ملح ـ فلفل

$^{1}/_{8}$ كيلو لحم ناضج شرائح رفيعة

4 ملاعق كبيرة عش الغراب شرائح رفيعة

4 ملاعق كبيرة جبنة مبشورة (جروبير)

الطريقة:

ـ تفرد العجينة على كرتونة مرشوشة بالدقيق كما سبق شرحه فى المقدمة

ـ ترص حلقات الطماطم فوق العجينة وترش بالأعشاب المفرية والزعتر والملح والفلفل.

ـ ترص شرائح اللحم وفوقها عش الغراب ثم الجبنة المبشورة.

ـ تسحب العجينة بحذر لوضعها على اللوحة الساخنة كما سبق شرحه ثم توضع فى الفرن الساخن حوالى نصف ساعة حتى يتم النضج.

تقدم ساخنة.

بيتزا ريفية

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

2 ملعقة كبيرة زبدة (أو مايوازيها من زيت الذرة حسب الرغبة)

1 بصلة كبيرة مبشورة

2 حبة بطاطس متوسطة مقشرة مكعبات صغيرة ـ 2 بيضة

$1/2$ كوب كريمة طازجة أو 2 ملعقة كبيرة قشدة طازجة

2 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى وزعتر

فصين ثوم مدقوق ناعم ـ ملح وفلفل

1 قرن فلفل رومى صغير أحمر مفرى ـ $1/8$ كيلو جبنة (جروبير)

الطريقة:

ـ تسخن الزبدة فى الطاسة ويشوح فيها البصل المبشور حتى يصفر لونه ثم ينشل ويوضع فى طبق.

ـ تحمر مكعبات البطاطس فى نفس الطاسة حتى يصفر لونها ثم تنشل فى طبق.

ـ يضرب البيض مع الكريمة ويضاف إليه البقدونس والزعتر والثوم والملح والفلفل.

ـ تفرد العجينة فى طبق الفرن ويفرد فوقها البصل والبطاطس والفلفل الرومى المفرى ثم يصب عليها خليط البيض والكريمة وترش الجبنة المبشورة على الوجه.

ـ يسخن الفرن وتوضع فيه البيتزا حوالى نصف ساعة حتى يتم النضج.

تقدم ساخنة.

بيتزا « الصياد »

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البتزا (انظر المقدمة).

1 مقدار من صلصة الطماطم (انظر البيتزا بصلصلة الطماطم رقم 4).

2 حبة طماطم متوسطة مقشرة ،مقطعة حلقات رفيعة.

1 علبة تونة حوالى ربع كيلو.

$^{1}/_{8}$ كيلو جمبرى مقشر.

2 ملعقة صغيرة نعناع أخضر مفرى أو ريحان مفرى.

3 ملعقة كبيرة شيدر أو جروبير مكعبات.

الطريقة:

- تفرد العجينة فوق كرتونة مرشوشة بالدقيق ثم تسحب بحذر لوضعها فوق لوحة فرن ساخنة.
- تغطى العجينة بصلصة الطماطم وترص حلقات الطماطم حول أطراف البيتزا.
- يوزع الجمبرى على البيتزا ويرش النعناع المفرى وتوزع مكعبات الجبنة.
- يسخن الفرن وتوضع فيه البيتزا حوالى عشرين دقيقة. تقدم ساخنة.

بيتزا «إيطاليا الصغيرة» بصلصة الطماطم

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

1 ملعقة كبيرة زبدة

2 بصلة متوسطة حلقات

2 قرن فلفل أخضر شرائح رفيعة

1 ملعقة كبيرة زعتر

3 ملاعق كبيرة جبنة موزاريللا مكعبات صغيرة

لصلصة الطماطم:

$^1/_4$ كيلو طماطم مقشرة ومفرية (حوالى 2 حبة طماطم متوسطة)

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة

فصين ثوم مدقوق

$^1/_2$ كوب ماء

1 ملعقة صغيرة زعتر

ملح وفلفل

طريقة إعداد الصلصة:

- يسخن الزيت فى إناء ويشوح فيه الثوم خفيفًا ثم تضاف الطماطم والماء والملح والفلفل ويترك الخليط على النار العالية حوالى ربع ساعة ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد.

اعداد الحشو:

تسيح الزبدة فى الطاسة وتشوح فيها حلقات البصل حوالى خمس دقائق على النار الهادئة مع التقليب ثم يترك ليبرد.

- تفرد العجينة على كرتونة مرشوشة بالدقيق ثم تسحب بحذر على لوحة فرن ساخنة.

- يوزع البصل على سطح العجينة ويغطى بصلصة الطماطم ويرش الزعتر وشرائح الفلفل ومكعبات الجبنة الموزاريللا.

- يسخن الفرن وتوضع فيه البيتزا حوالى نصف ساعة حتى يتم النضج.

تقدم ساخنة.

بيتزا محمرة على شكل هلال

المقادير لستة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

قليل من زيت الذرة لدهن الوجه.

4 حبات طماطم مقشرة ومقطعة حلقات رفيعة

1 ملعقة كبيرة نعناع طازج مفرى أو ريحان طازج مفرى

6 شرائح صغيرة جبنة موزاريللا

$^{1}/_{4}$ كيلو جمبرى مقشر

2 ملعقة كبيرة جبنة مبشورة (جرويير)

ملح وفلفل وزيت للتحمير

الطريقة:

- تقطع العجينة إلى ست قطع متساوية وتفرد كل قطعة على شكل دائرة طول قطرها حوالى 15 سم.
- يدهن وجه الدوائر (الوسط) بقليل من الزيت وتدهن أطراف الدوائر بالماء.
- توزع حلقات الطماطم فى وسط الدوائر وترش بالنعناع المفرى وتغطى كل دائرة بشريحة جبنة موزاريللا ثم يوزع الجمبرى على الدوائر الستة فوق المزاريللا.

- يرش الجمبرى بالجبنة المبشورة والملح والفلفل.

- تلصق أطراف الدوائر ببعضها جيداً لتأخذ كل دائرة شكل «هلال» مع مراعاة عدم خروج الحشو.

- ترص الدوائر المحشية فوق سطح مرشوش بالدقيق وتغطى بقطعة قماش وتترك فى مكان دافئ حوالى نصف ساعة لترتفع.

- يسخن زيت التحمير فى الطاسة وتحمر فيه الدوائر المحشية حوالى خمس دقائق من كل وجه ثم تنشل على ورق يتشرب لتصفى زيتها.

تقدم ساخنة.

بيتزا «الخرشوف»

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

2 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم المعلبة

من 4 ـ 6 حبات طماطم مقشرة ومقطعة حلقات رفيعة.

1 ملعقة كبيرة نعناع أخضر طازج مفرى أو ريحان طازج مفرى.

1 ملعقة كبيرة زعتر.

1 علبة خرشوف محفوظ حوالى $^{1}/_{2}$ كيلو شرائح رفيعة.

4 ملاعق كبيرة عش الغراب شرائح رفيعة. 3 ملاعق كبيرة زيت ذرة.

4 ملاعق كبيرة جبنة مبشورة (بارميزان أو رومى).

الطريقة:

ـ تفرد العجينة على كرتونة مرشوشة بالدقيق وتغطى بطبقة خفيفة من صلصة الطماطم وترص فوقها حلقات الطماطم وترش بالزعتر والنعناع المفرى.

ـ تغطى الطماطم بشرائح الخرشوف وعش الغراب وترش بالزيت ثم ترش الجبنة المبشورة على الوجه.

ـ تسحب البيتزا بحذر لوضعها على لوحة الفرن الساخنة ثم توضع فى الفرن الساخن حوالى ثلث ساعة.

تقدم ساخنة.

بيتزا «الخضروات»

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

$1/8$ كيلو فاصوليا خضراء

3 جزرات صغيرة حلقات

4 قلوب خرشوف ناضجة

ملح وفلفل

1 ملعقة كبيرة دقيق

كوب لبن بارد

2 ملعقة كبيرة كريمة لبانى طازجة أو ملعقة ونصف قشدة طازجة

2 صفار بيض

1 ملعقة صغيرة زعتر

4 ملاعق كبيرة جبنة مبشورة (بارميزان أو رومى)

الطريقة:

- تغلى كمية من الماء المملح وتغمس فيها الفاصوليا وحلقات الجزر مدة خمس دقائق ثم تنشل وتترك لتبرد. تقطع الفاصوليا الخضراء إلى نصفين وتخلط مع الجزر.

- تسيح الزبدة فى إناء ويضاف إليها الدقيق ويقلب مدة دقيقتين على النار الهادئة ثم يضاف اللبن شيئًا فشيئًا مع التقليب المستمر ويترك الخليط يغلى على النار الهادئة حوالى دقيقتين مع الاستمرار فى التقليب ثم يرفع من على النار وتضاف إليه الكريمة ونصف كمية الجبنة المبشورة والزعتر وصفار البيض والخضروات ويخلط الجميع جيداً.

- تفرد العجينة على كرتونة مرشوشة بالدقيق مع مراعاة أن يكون سمك الأطراف 2 سم.

- يصب خليط الخضروات فى وسط العجينة ويرش الوجه ببقية الجبنة المبشورة ثم تسحب البيتزا بحذر لوضعها فوق لوحة فرن ساخنة.

- توضع البيتزا فى الفرن الساخن حوالى عشرين دقيقة.

- بعد إخراج البيتزا من الفرن تترك مدة عشر دقائق لتهدأ ثم تقدم.

بيتزا محبشة

المقادير: لعشرة أفراد

$1\frac{1}{2}$ مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

$1\frac{1}{2}$ مقدار من صلصة الطماطم كما سبق شرحه فى بيتزا إيطاليا الصغيرة رقم 4

$\frac{1}{8}$ كيلو عش الغراب شرائح

8 قلوب خرشوف ناضج شرائح

4 حبات طماطم متوسطة مقشرة ومقطعة حلقات

3 ملاعق صغيرة زعتر

1 علبة تونة صغيرة حوالى ربع كيلو

1 علبة إنشوجة صغيرة حوالى $\frac{1}{8}$ كيلو

3 ملاعق كبيرة زيتون أخضر مفرى

$\frac{1}{8}$ كيلو لحم ناضج شرائح

3 ملاعق كبيرة جبنة موزاريللا مكعبات صغيرة

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة

4 ملاعق كبيرة جبنة مبشورة جرويير

الطريقة:

- تفرد العجينة بمقاس 30 × 25 سم فوق كرتونة مرشوشة بالدقيق مع فردها بالأصابع فى اتجاه الأطراف ليصبح سمك الأطراف ضعف سمك بقية العجينة.

- تفرد صلصة الطماطم فوق كل العجينة ثم يحدد سطح البيتزا بست قطع.

- توضع شرائح الخرشوف فوق القطعة الأولى وشرائح عش الغراب فوق القطعة الثانية وتوضع حلقات الطماطم فوق القطعة الثالثة وترش بالزعتر وتفرد التونة (المفرفته) بالشوكة فوق القطعة الرابعة وتهرس الأنشوجة وتفرد على القطعة الخامسة مع الزيتون المفرى ثم ترص مكعبات الموزاريللا وشرائح اللحم فوق القطعة السادسة.

- تسحب البيتزا بحذر لوضعها فوق لوحة الفرن الساخنة.

- يرش بقية الزعتر والزيت والجبنة المبشورة فوق القطع الستة.

- توضع البيتزا فى الفرن الساخن حوالى ثلث ساعة.

تقدم ساخنة.

بيتزا نابوليتان

المقادير:

1 ـ مقدار من عجينة البيتسا السابقة تقسم على صوانى أو أطباق فرن الومنيوم بقطر 20 سم.

أولاً تبطين البيتزا:

1 ـ ملعقة زيت زيتون.

2 ـ كوب عصير طماطم طازجة.

3 ـ فص ثوم مفرى ـ ملح ـ وفلفل.

4 ـ ملعقة زعتر جاف.

الطريقة:

* يدهن سطح البيتزا بالزيت.

* يضاف باقى مقدار الزيت إلى كوب عصير الطماطم مع الملح والفلفل والزعتر والثوم المهروس ثم توضع على النار تغلى مدة خمس دقائق.

* تصب الطماطم المغلية بعد أن تبرد قليلاً فوق سطح البيتزا المدهونة بالزيت.

الحشو ينتقى إحدى الحشوات التالية:

1 ـ أنشوجة/ زيتون أسود منزوع النواة/ جبنة بارميزان مبشورة.

2 ـ أنشوجة/ جبنة مودزاريللا.

3 ـ مشرم/ شرائح بصل مشوح بالزيت/ جبنة بارميزان مبشورة.

4 ـ شرائح فلفل رومى مشوح بالزيت/ بسطرمة مشوحة جبنة بارميزان مبشورة.

5 ـ تونة مهروسة/ أنشوجة/ جبنة مبشورة.

6 ـ جبنة مبشورة/ سوسيس مقطع شرائح.

7 ـ شرائح فلفل رومى مشوح/ شرائح طماطم/ جبنة مودزاريللا.

8 ـ جمبرى مقشر ومشوح/ وسبيط مقطع صغير ومشوح/ فلفل رومى وبصل شرائح مشوح/ جبنة مودزاريللا.

9 ـ لحمة بتلو مقطعة قطعًا صغيرة ومشوحة مع بصل/ جبنة بارميزان مبشورة.

10 ـ قطع صغيرة من فراخ مسلوقة ومشوحة مع (ترانشات) من البصل/ وجبنة بارميزان مبشورة.

* توضع بعد ذلك فى الفرن مدة من 15 إلى 20 دقيقة وتقدم ساخنة.

ملحوظة: ممكن أن تختارى يا سيدتى بنفسك الحشو الملائم لك ولأسرتك ممكن أن تجمعى بين البسطرمة والسجق البقرى.. كما يمكن أن تجمعى بين قواقع البحر المختلفة وهذا يتوقف عليك فى اختيار الحشو المناسب لك ولأسرتك.

* * *

بيتزا رغيف « الباجيت »

المقادير: من 4 ـ 8 أفراد

(الباجيت اسم الرغيف الأفرنجى الفرنسى الطويل ويباع فى السوبر ماركت).

1 رغيف « باجيت »

2 ملعقة كبيرة زيت

1 علبة صلصة طماطم صغيرة

1 ملعقة زعتر صغيرة

فصين ثوم كبير مدقوق ناعم

3 حبات طماطم متوسطة شرائح رفيعة

1/8 كيلو جبنة مبشورة موزاريللا أو رومى

1/8 كيلو لحم ناضج شرائح

1/4 كيلو جمبرى صغير مقشر

8 حبات زيتون أخضر محشى مقطع حلقات

1/8 كيلو جبنة جروبير مبشورة

الطريقة:

- يقطع رغيف العيش إلى نصفين بالطول ويدهن وجه الرغيف الجاف بالزيت.
- تفرد صلصة الطماطم على الوجهين من الداخل (على اللبابة) ويرش بالزعتر والثوم.
- ترص حلقات الطماطم وفوقها الجمبرى ثم الجبنة المزاريللا المبشورة على أحد نصفى الرغيف وترص شرائح اللحم وحلقات الزيتون على النصف الثانى ويرش بالجبنة الجروبير المبشورة.
- يقطع كل نصف رغيف إلى أربع قطع متساوية ثم ترص الثمانية قطع فوق لوحة فرن مدهونة بالزبدة.
- يسخن الفرن وتوضع فيه البيتزا من ربع إلى ثلث ساعة.

تقدم ساخنة.

بيتزا «فواكه البحر»

المقادير: لعشرة أفراد

$1^1/_2$ مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

$1^1/_2$ مقدار من صلصة الطماطم كما سبق شرحها فى بيتزا «إيطاليا الصغرى» رقم 4

1 ملعقة كبيرة زعتر - 2 قرن فلفل أخضر منزوع البذور ومفرى

1 علبة تونة حوالى $^1/_4$ كيلو - $^1/_8$ كيلو جمبرى مقشر

1 غلبة أنشوجة صغيرة

2 حبة زيتون أخضر محشى ومقطع إلى نصفين - $^1/_8$ كيلو جبنة مبشورة

الطريقة:

- تفرد العجينة فوق لوحة ونصف لوحة مقاس 30 × 25 سم مرشوشة بالدقيق وتفرد بالأصابع فى اتجاه الأطراف حتى تصبح الأطراف ضعف سمك بقية العجينة.

- تفرد صلصة الطماطم فوق البيتزا وترش بالزعتر ويوزع الفلفل المفرى والتونة المهروسة بالشوكة والجمبرى ثم يرش الوجه بالجبنة المبشورة.

- ترص شرائح الأنشوجة على شكل مثلثات أو مربعات حسب الرغبة وتزين بأنصاف الزيتون ثم تسحب العجينة بحذر لوضعها فوق لوحة الفرن الساخنة.

- توضع البيتزا فى الفرن حوالى نصف ساعة.

تقدم ساخنة.

بيتزا «كالزونى»
(باللحم المفروم)

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا

4 ملاعق كبيرة زيت ذرة

1 بصلة مبشورة

$^1/_4$ كيلو لحم مفروم

فصين ثوم مدقوق ناعم

ملح وفلفل

5 ملاعق كبيرة جبنة جرويير أو شيدر مكعبات صغيرة

2 ملعقة كبيرة جبنة ريكوتا (من غير ملح)

2 ملعقة كبيرة بقسماط مطحون

$^1/_2$ كوب ماء.

الطريقة:

- تسخن 3 ملاعق كبيرة فى الطاسة ويشوح فيها البصل المبشور حوالى خمس دقائق مع التقليب من وقت لآخر حتى يصفر لونه ثم يضاف إليه اللحم المفروم ويقلب حتى يجف ماؤه ويكتسب لونا ذهبيا.

- يضاف نصف كوب ماء إلى اللحم وتهدأ النار ويترك الخليط حوالى ربع ساعة بدون غطاء ثم يضاف إليه الثوم والملح والفلفل ويصب فى طبق (غويط) ويترك ليبرد تمامًا.

- تضاف الجبنة الريكوتا ومكعبات الجبنة الجروبير إلى اللحم ويقلب جيداً حتى يلين الخليط.

- تفرد العجينة باليد فوق سطح مرشوش بالدقيق ثم تقسم إلى جزئين غير متساويين ويفرد الجزء الأكبر على شكل دائرة قطرها 25 سم توضع فوق كرتونة مرشوشة بالدقيق وترش بنصف كمية البقسماط المطحون ويفرد فوقه خليط اللحم على بعد 1 سم من الأطراف ويرش ببقية البقسماط وبملعقة الزيت المتبقية.

- يفرد الجزء الثانى من عجينة البيتزا على شكل دائرة بنفس القطر 25 سم وتبلل الأطراف بالماء وتوضع فوق الخليط ويضغط بالأصابع على أطراف الدائرتين لتلتصق جيداً حتى لا يخرج الحشو.

- يدهن وجه البيتزا خفيفًا بالماء ثم تسحب بحذر لوضعها فوق لوحة فرن ساخنة.

- توضع البيتزا فى الفرن الساخن من 30 - 40 دقيقة حتى يتم النضج وتقدم ساخنة.

بيتزا «أوسلو» بالرنجة

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

3 حبات طماطم متوسطة حلقات رفيعة

$^1/_2$ كيلو رنجة مدخنة شرائح رفيعة منزوعة الجلد والشوك

1 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

1 ملعقة كبيرة شبت مفرى

$^1/_8$ كيلو شرائح جبنة موزاريللا

الطريقة:

- تفرد العجينة على كرتونة مرشوشة بالدقيق وتعجن خفيفًا باليد ثم تفرد بسمك نصف سم.

- تقطع الطماطم حلقات رفيعة وترص فوق العجينة ثم تغطى بشرائح الرنجة وترش بالأعشاب المفرية.

- ترص شرائح الجبنة الموزاريللا على وجه البيتزا ثم تسحب بحذر لوضعها فوق لوحة الفرن الساخنة.

- توضع البيتزا فى الفرن الساخن حوالى نصف ساعة.

ثم تقدم ساخنة.

بيتزا «أوسلو»
بالجمبرى

المقادير: لأربعة أفراد

نفس مقادير بيتزا «أوسلو» بالرنجة مع استبدال شرائح الرنجة بمقدار ١/٨ كيلو من الجمبرى المقشر.

الطريقة:

نفس الطريقة المذكورة فى بيتزا الرنجة.

بيتزا الموزاريللا

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا

4 حبات طماطم طازجة متوسطة

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة

10 ملاعق كبيرة جبنة موزاريللا مبشورة

1 ملعقة صغيرة زعتر

$1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة جبنة بارميزان أو رومي مبشورة

1 ملعقة صغيرة ملح ناعم

الطريقة:

- تغسل الطماطم وتقطع إلى أرباع وتوضع في إناء ويضاف إليها الزيت والملح وترفع على النار. عندما تغلي يغطى الإناء ويترك حوالي دقيقتين. يرفع الغطاء وتترك الطماطم تغلي حوالي ربع ساعة مع التقليب من وقت لآخر على النار الهادئة.

- تصب الطماطم في المصفاة وتترك حتى تصفى ماءها وتبرد.

- تفرد عجينة البيتزا كما سبق في المقدمة وترش فوقها الجبنة الموزاريللا وتغطي بالطماطم ثم يرش الزعتر والجبنة الرومي المبشورة

- تسحب البيتزا بحذر لوضعها فوق لوحة الفرن الساخنة وتوضع في الفرن حوالي نصف ساعة. تقدم ساخنة.

بيتزا «أكابولكو» باللحم المفروم والشطة

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا

$1/4$ كيلو لحم مفروم

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة

4 فصوص ثوم كبير مدقوق ناعم

ملح وفلفل

3 حبات طماطم متوسطة

1 علبة فاصوليا حمراء وزن كيلو (إن وجدت)

$1/8$ كيلو جبنة شيدر أو جروبير مكعبات

2 ملعقة صغيرة جبنة رومى مبشورة أو بارميزان

$1/2$ ملعقة صغيرة شطة حراقة

الطريقة:

ـ يسخن الزيت فى الطاسة ويشوح فيه الثوم قليلاً ثم يضاف إليه اللحم المفروم والشطة ويقلب من وقت لآخر حتى يجف ماؤه ويصفر لونه.

ـ تقشر الطماطم وتهرس بالشوكة وتضاف اللحم. عندما يغلى الخليط تغطى

الطاسة وتترك حوالى 45 دقيقة على النار الهادئة مع التقليب من وقت لآخر ثم ترفع من على النار.

ـ تنشل الفاصوليا الحمراء وتصفى وتضاف إلى خليط اللحم ويتبل بالملح والفلفل ثم يترك ليبرد.

ـ تفرد العجينة كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تسحب بحذر لوضعها فوق لوحة فرن ساخنة وتغطي بالحشو وترش الجبنة المبشورة.

ـ توضع البيتزا فى الفرن الساخن حوالى نصف ساعة.

تقدم ساخنة.

بيتزا الفصول الأربعة

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا (انظر المقدمة)

3 ملعقة كبيرة زيت ذرة

فصين ثوم كبير مدقوق ناعم

$^1/_8$ كيلو عش الغراب شرائح رفيعة

1 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

$^1/_2$ مقدار من صلصة الطماطم كما سبق شرح إعدادها فى بيتزا «إيطاليا الصغيرة» رقم 4

$^1/_8$ كيلو جبنة موزاريللا مكعبات صغيرة

2 وحدة جمبرى صغير مقشر

2 ملعقة صغيرة من حبات الذرة المعلبة (إن وجد)

2 حبة طماطم متوسطة حلقات رفيعة

4 حبات زيتون أسود كبير منزوع النواة ومقطع إلى نصفين

1 ملعقة صغيرة زعتر

الطريقة:

- يسخن الزيت فى إناء ويضاف إليه الثوم المدقوق وشرائح عش الغراب ويترك

على النار الهادئة حوالى دقيقتين ثم يضاف إليه البقدونس ويقلب ويرفع من على النارويترك ليبرد.

- تفرد العجينة كما سبق شرحه فى المقدمة وتغطى بصلصة الطماطم وتوزع فوقها مكعبات الجبنة الموزاريللا ثم تحدد ٤ قطع متساوية على وجه البيتزا.

* يفرد خليط عش الغراب فوق إحدى القطع.

* يوزع الجمبرى فوق القطعة الثانية.

* ترش حبات الذرة (إن وجدت) فوق القطعة الثالثة.

* ترص حلقات الطماطم والزيتون فوق القطعة الرابعة

- يرش الزعتر على وجه البيتزا.

- تسحب البيتزا بحذر لوضعها فوق لوحة الفرن الساخنة ثم توضع فى الفرن الساخن حوالى ثلث ساعة.

تقدم ساخنة.

بيتزا «مغطاه»

المقادير: لستة أفراد

2 مقدار من عجينة البيتزا

1 ملعقة كبيرة زبدة

3 حبات طماطم مقشرة وحلقات رفيعة

6 ورقات نعناع أو ريحان مفرى

ملح وفلفل

$^{1}/_{8}$ كيلو جبنة موزاريللا شرائح رفيعة

3 ملاعق كبيرة جبنة جروبير مبشورة

1 بيضة لدهن الوجه

الطريقة:

- تسيح الزبدة فى إناء وتضاف إليه حلقات الطماطم وعندما تغلى تترك على النار حوالى خمس دقائق ثم يضاف إليها النعناع أو الريحان المفرى والملح والفلفل وتترك لتبرد.

- تعجن عجينة البيتزا خفيفًا باليد فوق سطح مرشوش بالدقيق ثم يفرد ثلثى العجينة على شكل دائرة قطرها 25 سم توضع داخل طبق الفرن.

- تصب الطماطم فى وسط الدائرة وتغطى بشرائح الموزاريللا وترش بالجبنة المبشورة.

ـ تفرد بقية العجينة على شكل دائرة ، تبلل أطرافها بالماء ثم توضع فوق الحشو لتغطى الدائرة الأولى ويشغط بالأصابع على أطراف الدائرتين لتلتصق ببعضها جيداً.

ـ توضع البيتزا فى مكان دافئ حوالى 40 دقيقة لتهدأ ر[ترتفع (تخمر).

ـ تضرب البيضة بالشوكة، ويدهن بها وجه البيتزا.

ـ يسخن الفرن وتوضع فيه البيتزا حوالى ربع ساعة ثم تهدأ النار وتترك البيتزا فى الفرن حوالى ثلث ساعة أخرى حتى يتم النضج.

تقدم ساخنة.

البيتزا المحمرة

المقادير: لأربعة أفراد

1 مقدار من عجينة البيتزا

1 علبة صلصة طماطم صغيرة

فصين ثوم كبير مدقوق ناعم

$^{1}/_{2}$ ملعقة صغيرة ريحان أو نعناع طازج مفرى

3 ملاعق كبيرة موزاريللا مبشورة

1 ملعقة صغيرة زعتر

$^{1}/_{4}$ كيلو طماطم مقشرة وحلقات رفيعة

4 ملاعق كبيرة جبنة شيدر أو جروبير مكعبات صغيرة

1 ملعقة كبيرة جبنة رومى مبشورة

الطريقة:

- تخلط صلصة الطماطم مع الثوم المدقوق والنعناع أو الريحان المفرى.

- تدهن طاسة كبيرة بالزبدة.

- تفرد العجينة فوق سطح مرشوش بالدقيق ثم توضع فى الطاسة مع مراعاة رفع أطراف العجينة حول الطاسة من الداخل.

- ترش العجينة بالموزاريللا المبشورة ويصب فوقها خليط صلصة الطماطم.

ـ ترص حلقات الطماطم فوق الصلصة وفوقها مكعبات الجبنة وترش بالزعتر والجبنة الرومى المبشورة.

ـ ترفع الطاسة على النار المتوسطة حوالى ثلث ساعة ثم توضع تحت شواية الفرن الساخن حوالى دقيقتين ليحمر الوجه.

تقدم ساخنة.

* * *

بيتزا «فولكانو»
بشرائح اللحم

المقادير: لأربعة أفراد

$^{1}/_{2}$ مقدار من عجينة البيتزا

زيت للتحمير

1 مقدار من صلصة الطماطم كما سبق شرح إعدادها فى بيتزا «إيطاليا الصغيرة» رقم 4

$^{1}/_{8}$ كيلو جبنة جرويير شرائح

2 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان أو رومى مبشورة

$^{1}/_{8}$ كيلو لحم ناضج شرائح رفيعة

$^{1}/_{2}$ ملعقة كبيرة زعتر

$^{1}/_{2}$ ملعقة كبيرة نعناع أو ريحان طازج مفرى

فصين ثوم كبير مدقوق ناعم

الطريقة:

- تقسم العجينة إلى أربع قطع متساوية وتفرد كل قطعة على شكل دائرة.
- يسخن قليل من الزيت فى الطاسة وتحمر فيه الدوائر حوالى ٣ دقائق لكل دائرة ثم تنشل من الزيت.
- توزع صلصة الطماطم على الأربع دوائر ثم تغطى بشرائح الجبنة الجرويير

وترش بالجبنة المبشورة ويرص فوقها شرائح اللحم والأعشاب والزعتر والثوم.

ـ تعاد الدوائر إلى الطاسة وترفع على النار الهادئة حوالى ثلاث دقائق ثم تنشل على ورق ليتشرب وتثنى كل دائرة على نصفين.

وتقدم ساخنة.

سلق ... المكرونة

يلاحظ أن جميع أنواع المكرونة تطهى بطريقة واحدة أى أنها تسلق إلى ما قبل تمام النضج (ال دفتى).

الطريقة:

يغلى ماء سلق المكرونة مع إضافة الملح ونصف ملعقة صغيرة زيت.. وعندما يصل الماء إلى درجة الغليان توضع فيه المكرونة وتقلب أثناء السلق.. ترفع من على النار قبل تمام النضج تشطف بالماء البارد وتصفى.. ثم يضاف لها المادة الدهنية أو الصلصة فورا حتى لا تتعجن.

وفيما يلى مجموعة صلصات إيطالية منوعة تضاف لأنواع المكرونة المختلفة الاسباجيتى، والريش، الشريط، العقل، الودع الخ حسب الطلب.

كما تضاف للرافيولى، والتورتوللينى وغيرهم من المعجنات الإيطالية.

والتى تسلق جميعًا بنفس الطريقة السابقة مع الوضع فى الاعتبار أن المعجنات المحشوة مثل الرافيولى والتورتللينى تسلق فى صينية أو وعاء مسطح القاع حتى تسلق مفرودة فلا تقلب وإلا تعجنت وفسدت الحشوة.

* * *

«تورتيلليني»
بالصلصة الخضراء

المقادير: لأربعة أفراد

$^1/_2$ كيلو «تورتيلليني» مكرونة حلقات صغيرة»

$^1/_8$ كيلو زبدة

$^1/_4$ كيلو سبانخ أوراق مفرومة

ملح وفلفل

$^1/_8$ كيلو جبنة «ريكوتا» (من غير ملح)

3 ملاعق جبنة رومي مبشورة

الطريقة:

- تسخن نصف كمية الزبدة في إناء ويضاف إليها السبانخ المفرومة وتشوح على النار الهادئة مدة دقيقتين مع التقليب دون توقف وتتبل بالملح والفلفل.

- تسلق المكرونة «Aldente» كما سبق شرحه في المقدمة ثم تصفى جيداً من الماء وتوضع في طبق التقديم الساخن وتخلط مع بقية الزبدة.

- تضاف الجبنة الريكوتا إلى السبانخ وتضاف نصف كمية الجبنة المبشورة ويقلب الخليط جيداً ثم يضاف للمكرونة ويقلب.

- ترش بقية الجبنة المبشورة على الوجه.

وتقدم المكرونة ساخنة على الفور.

مكرونة «عقل» بالجبنة

المقادير لأربعة أفراد

$1/4$ كيلو مكرونة عقل متوسطة الحجم

2 ملعقة كبيرة زبدة

$1\,1/4$ ملعقة كبيرة دقيق

$1\,1/4$ كوب لبن

9 ملاعق كبيرة جبنة جرويير مبشورة

1 ملعقة كبيرة بقسماط مطحون

$1\,1/2$ ملعقة كبيرة جبنة رومى مبشورة

2 حبة طماطم صغيرة حلقات رفيعة

الطريقة:

- تسلق المكرونة «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى جيداً وتخلط بملعقة زبدة.

- تسخن بقية الزبدة فى إناء ويضاف إليها الدقيق ويقلب على النار الهادئة مدة دقيقتين ثم يضاف اللبن شيئًا فشيئًا مع التقليب دون توقف.

- عندما يغلى الخليط تضاف الجبنة الجرويير المبشورة ويقلب الخليط حتى تسيح الجبنة فيرفع من على النار ويخلط مع المكرونة.

ـ تصب المكرونة فى طبق الفرن المدهون بالزبدة ويرش البقسماط المطحون والجبنة الرومى المبشورة على الوجه.

يسخن الفرن وتوضع فيه المكرونة حوالى نصف ساعة ثم ترص حلقات الطماطم على الوجه ويعاد الطبق إلى الفرن مرة أخرى لمدة من 5 ـ 10 دقائق.

تقدم المكرونة ساخنة.

مكرونة «أصداف» بكبد الدجاج

المقادير: لستة أفراد

$^1/_2$ كيلو مكرونة«أصداف» (على شكل أصداف البحر)

1 ملعقة كبيرة زيت ذرة ـ 2 ملعقة كبيرة زبدة

$^1/_4$ كيلو لحم مفروم ـ 1 كوب ماء

3 حبات طماطم متوسطة مقشرة ومفرومة

ملح وفلفل ـ فصين ثوم مدقوق

2 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى ـ $^1/_4$ كيلو كبد دجاج مفرومة

الطريقة:

ـ تسخن ملعقة الزيت مع ملعقة زبدة فى الطاسة ويضاف إليها اللحم المفروم ويشوح سريعًا على النار المتوسطة حتى يصفر لونه ثم يضاف إليه الماء ويترك يغلى حوالى ربع ساعة ثم تضاف الطماطم والملح والفلفل والثوم والبقدونس وكبد الدجاج ثم يترك الخليط على النار حوالى ثلاث دقائق.

ـ تسلق المكرونة «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى جيداً وتوضع فى طبق التقديم الساخن وتخلط بملعقة الزبدة المتبقية.

ـ تصب الصلصة على المكرونة وتزين بالبقدونس.

ثم تقدم ساخنة.

المكرونة المحمرة

المقادير:

½ كيلو مكرونة

ملح وفلفل

1 حزمة بقدونس كبيرة

زيت للتحمير

الطريقة:

- تسلق المكرونة مدة ربع ساعة فى الماء والملح ثم تصفى تمامًا من الماء.
- يسخن الزيت الحامى فى الطاسة وتوضع فيه المكرونة على كميات صغيرة وتحمر حتى يصفر لونها ثم تنشل بالمقصوصة وتصفى وتتبل بالملح والفلفل وتقدم وحولها البقدونس المحمر.

البقدونس المحمر:

- يغسل البقدونس ويجفف جيداً.
- يسخن الزيت الحامى ويوضع فيه البقدونس مدة 2 ثانية ثم ينشل ويصفى جيداً من الزيت ويقدم فى الحال.
- يمكن تقطيع البقدونس صغيراً وتحميره بنفس الطريقة.

* * *

المكرونة «ريجاتونى» (أصابع) بصلصة اللحم

المقادير لستة أفراد

$^{1}/_{2}$ كيلو مكرونة (أصابع)

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة

2 ملعقة كبيرة زبدة

1 بصلة متوسطة مبشورة

2 جزرة متوسطة مبشورة

2 فرع كرفس مفرى

350 جرام لحم مفروم

ملح وفلفل

6 ملاعق كبيرة لبن

فصين ثوم مدقوق ناعم - ذرة جوزة الطيب

4 حبات طماطم متوسطة مقشرة ومفرية

$1^{1}/_{2}$ ملعقة كبيرة زبدة

6 ملاعق كبيرة جبنة رومى مبشورة

لصلصة البيشاميل:

$1^3/_4$ كوب لبن

1 جزرة متوسطة

1 بصلة متوسطة مقشرة

ورقة لورا

4 حبات فلفل أسود

2 ملعقة كبيرة زبدة

$2^1/_2$ ملعقة كبيرة دقيق

الطريقة:

- تسخن ملعقتا الزيت مع ملعقتى الزبدة فى إناء وتشوح فيها البصلة المبشورة والجزرة المبشورة والكرفس المفرى على النار الهادئة مدة دقيقتين ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب على النار العالية حتى يصفر لونه. يضاف الملح والفلفل ونصف كوب ماء ويترك الخليط على النار حتى يتبخر السائل ثم تهدأ النار وتضاف ٦ ملاعق لبن ويترك على النار حتى يتبخر السائل تمامًا ثم تضاف ذرة جوزة الطيب والثوم والطماطم المفرومة ويغطى الإناء ويترك الخليط يغلى على النار الهادئة حوالى ساعة ونصف ساعة مع التقليب من وقت لآخر ويعدل التتبيل حسب الرغبة.

يعد البيشاميل:

* يوضع اللبن فى إناء مع الجزرة والبصلة وحبات الفلفل الأسود وورقة اللورا ويرفع على النار الهادئة حتى يغلى فيرفع من على النار ويترك ليبرد ثم يصفى لاستبعاد المواد التى أضيفت إلى اللبن.

- تسيح الزبدة فى إناء ويضاف إليها الدقيق ويقلب على النار الهادئة مدة دقيقة واحدة ثم يضاف اللبن شيئًا فشيئا ويترك يغلى مدة دقيقتين مع التقليب

المستمر ويتبل بالملح والفلفل.

ـ تسلق المكرونة «Aldente » وتصفى جيداً وتخلط مع واحد ونصف ملعقة زبدة فى طبق التقديم الساخن ثم تصب صلصة اللحم وصلصة البيشاميل على المكرونة وتضاف 4 ملاعق كبيرة جبنة رومى مبشورة ويقلب الخليط جيداً.

ـ يصب خليط المكرونة فى طبق الفرن المدهون بالزبدة ويرش الوجه ببقية الجبنة الرومى المبشورة ويوضع الطبق فى الفرن الساخن حوالى نصف ساعة.

ثم يقدم على الفور.

مكرونة بصلصة التونة

المقادير:

1 ـ علبة تونة بالزيت.

2 ـ علبة أنشوجة بالزيت ـ ملح ـ فلفل.

3 ـ بصلة ـ فص ثوم ـ من 2 إلى 3 عرق ريحان مقطع.

4 ـ 2 ملعقة زيتون ـ ملعقة زبدة.

5 ـ ربع كيلو طماطم مقشرة منزوعة البذور.

6 ـ نصف كيلو مكرونة مسلوقة.

الطريقة:

* يبشر البصل ويفرى الثوم تهرس التونة والأنشوجة (بزيتهم).

* يوضع مقدار الزيت مع الزبدة على النار حتى يسخنا فيحمر البصل مع الثوم حتى يصفرا ثم تضاف الطماطم المقطعة وتقلب مع إضافة الملح والفلفل والريحان ويستمر فى التقليب مدة ربع ساعة ثم تضاف التونة والأنشوجة ويستمر فى التقليب عشر دقائق أخرى.

ثم تقلب مع المكرونة المسلوقة وتقدم فى الحال.

* * *

مكرونة بشاميل بالجراتان (الفرن)

المقادير:

1 ـ 8 حبات مشرم (200 جرام).

2 ـ نصف كيلو طماطم مقشرة ومنزوعة البذر.

3 ـ 2 فص ثوم مقطع ـ 3 ملاعق زيت.

4 ـ ملح ـ فلفل ـ 2 كوب بشاميل.

5 ـ نصف كيلو مكرونة فرن ـ جبنة مبشورة.

الطريقة:

* يغسل المشرم وينظف من الشوائب ويقطع شرائح.

* تقطع الطماطم المقشرة منزوعة البذر إلى شرائح.

* يسخن الزيت فى إناء الطهى ثم يحمر المشرم مدة ثلاث دقائق ثم يضاف الثوم ويقلب حتى يصفر لونه يضاف الملح والفلفل.

* تضاف الطماطم ويغطى الإناء مدة 10 دقائق على نار هادئة.

* تسلق المكرونة فى الماء المغلى المملح مع إضافة قليل من الزيت وترفع قبل تمام النضج تشطف بالماء البارد وتصفى ثم تضاف إلى صلصة الطماطم السابق.

* يوضع قليل من صلصة البشاميل فى طبق الفرن ثم توضع المكرونة.

* تغطى بباقى مقدار البشاميل ويرش فوقها الجبنة المبشورة.

* توضع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج البشاميل.

تالياتللى بالطماطم

* ملحوظة: التالياتللى كلمة إيطالية تطلق على المكرونة الشرائط العريضة.

المقادير:

1 ـ ربع كيلو من التالياتللى بالبيض.

2 ـ ربع كيلو من التالياتللى الخضراء.

3 ـ نصف كيلو طماطم طازجة.

4 ـ باقة واحدة من ورق الريحان.

5 ـ كوب من الزيت الزيتون النقى أو زيت الذرة.

6 ـ ملعقة صغيرة من الملح والفلفل.

الطريقة:

* تغطس الطماطم فى الماء المغلى ثم تقشر وتنزع منها البذور وتفرم.

* يضاف لها الريحان والزيت والملح والفلفل وتوضع على النار لتغلى مدة ربع ساعة.

* تسلق التالياتللى فى الماء المغلى المملح ثم يصفى من ماء السلق.

* تضاف الصلصة ويقدم ساخنًا.

* * *

فتوتشينى بالكوسة

ملحوظة: الفتوتشينى كلمة إيطالية تطلق على المكرونة الشرائط الرفيعة.

المقادير:

1 ـ نصف كيلو من الفتوتشينى.

2 ـ ربع كيلو من الكوسة.

3 ـ فص ثوم ـ بقدونس.

4 ـ جبن أبيض ـ ملعقة صغيرة ملح ـ وفلفل.

5 ـ ملعقة صغيرة من الزعتر اليابس.

6 ـ نصف كوب زيت الزيتون أو زيت الذرة.

الطريقة:

تقطع الكوسة إلى مكعبات صغيرة وتقلى فى الزيت الساخن مع الثوم المفروم ثم يضاف إليها الملح والفلفل الأسود وملعقة صغيرة من الزعتر اليابس والبقدونس المفروم.

* يسلق الفتوتشينى ويصفى من الماء ثم يخلط مع الكوسة ويقدم ساخنًا مع الجبن المبشور.

* * *

سباجيتى ببلح البحر

المقادير: من 4 ـ 6 أفراد

$\frac{1}{2}$ كيلو سباجيتى

1 كيلو بلح البحر طازج

4 ملاعق كبيرة زيت ذرة أو زيت زيتون حسب الرغبة

3 ملاعق كبيرة زبدة

3 فصوص ثوم مدقوق ناعم

1 بصلة كبيرة مبشورة

$\frac{3}{4}$ كيلو طماطم مقشرة ومفرومة

1 ملعقة صغيرة زعتر

ملح وفلفل وبقدونس مفرى للزينة

الطريقة:

ـ ينظف البلح جيداً من الرمل ويشطف بالماء الجارى ويوضع فى إناء كبير ويغطى بالماء على النار ويترك من 5 ـ 6 دقائق حتى يفتح ثم ينشل من الماء ويستبعد البلح الذى لم يفتح ويحتفظ بأربع ملاعق كبيرة من سائل النضج.

ـ يسخن الزيت مع ملعقة كبيرة زبدة فى إناء ويشوح فيها الثوم والبصل على النار الهادئة مدة خمس دقائق ثم تضاف الطماطم والزعتر وسائل النضج (4

ملاعق) والملح والفلفل. عندما تغلى الصلصة تترك بدرن غطاء مدة نصف ساعة على النار الهادئة حتى تتسبك ويتبخر الماء.

- تسلق الإسباجيتى «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة وتصفى جيداً من الماء وتخلط مع بقية الزبدة فى طبق التقديم الساخن.

- يضاف بلح البحر إلى الصلصة ويصب على الإسباجيتى ويزين بالبقدونس ويقدم.

ملحوظة:

يمكن تقشير البلح وإضافته للصلصة وذلك أفضل.

«سباجيتى» بصلصة الطماطم

المقادير: لستة أفراد

- $^1/_2$ كيلو سباجيتى
- 1 كيلو طماطم
- 1 فرع كرفس
- 1 جزرة متوسطة مبشورة
- 2 بصلة متوسطة مبشورة
- $1^1/_2$ ملعقة كبيرة جبنة جرويير مبشورة
- 2 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان أو رومى مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة كبيرة زعتر

لإعداد الصلصة:

الطريقة:

* تقطع الطماطم ويقطع الكرفس ويوضع فى إناء مع الجزر المبشور والبصل ويرفع الخليط على النار الهادئة حتى يغلى ثم يغطى الإناء ويترك على النار الهادئة حوالى نصف ساعة ثم يرفع من على النار ويوضع الخليط فى الخلاط أو فى مصفاة

الطماطم لتحويله إلى بيوريه.

* يضاف نصف كوب ماء إلى بوريه الطماطم وترفع مرة أخرى على النار وتترك تغلى حوالى ثلث ساعة بدون غطاء حتى يغلظ القوام مع التقليب من وقت لآخر.

* ترفع الصلصة من على النار ويضاف إليها الملح والفلفل والزعتر والجبنة المبشورة.

* تسلق «الاسباجيتى» «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى من الماء وتوضع فى طبق التقديم الساخن وتخلط مع الزبدة ثم تصب عليها صلصة الطماطم الساخنة وتقدم على الفور.

سباجيتى بالبصل والزيتون

المقادير:

$^1/_4$ كيلو مكرونة سباجيتى

$^1/_4$ كيلو عش الغراب

$^1/_8$ كيلو زيتون أسود منزوع النواه

5 ملاعق جبنة رومى مبشورة

$^1/_8$ كيلو زبدة

صلصة طماطم

لصلصة الطماطم

3 حبات طماطم متوسطة

1 جزرة صغيرة

1 بصلة صغيرة

1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة كبيرة دقيق

1 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

1 ملعقة كبيرة زعتر

1 كوب شوربة لحم (أو ماء)

الطريقة:

- تسلق المكرونة فى الماء والملح كما سبق شرحه ثم تصفى من الماء.

- تسخن الزبدة ويشوح فيها البصل المقشر وعش الغراب حتى يصفر لونه ثم يترك على النار الهادئة حتى يلين البصل مع التقليب من وقت لآخر.

- تعد صلصة الطاطم:

* تقطع الطماطم إلى أرباع وتوضع فى إناء بدون ماء وترفع على النار الهادئة مدة خمس دقائق ثم تعصر فى العصارة.

* تسيح ملعقة الزبدة فى إناء ويضاف إليها الدقيق ويقلب على النار الهادئة حتى يصفر لونه ثم يضاف إليه عصير الطماطم والشوربة.

* تبشر البصلة والجزرة وتضاف للطماطم ويتبل الخليط بالملح والفلفل والزعتر ويضاف البقدونس المفرى وتترك الصلصة على النار الهادئة حوالى نصف ساعة.

* عند قرب النضج تضاف ملعقة زبدة ويقلب جيدا.

- تخلط الصلصة مع المكرونة ويضاف البصل وعش الغراب والزيتون والجبنة المبشورة ويترك الخليط على النار الهادئة بضعة دقائق.

ثم تقدم ساخنة.

* * *

سباجيتى بالثوم

المقادير: لستة أفراد

$^1/_2$ كيلو سباجيتى

5 ملاعق كبيرة زيت ذرة أو زيت زيتون حسب الرغبة

4 فصوص ثوم كبيرة مدقوقة ناعما

1 ملعقة كبيرة زبدة

3 ملاعق كبيرة بقدونس مفرى

الطريقة:

ـ تسلق المكرونة الإسباجيتى «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة.

ـ فى هذه الأثناء يسخن الزيت ويشوح فيه الثوم حتى يصفر لونه مع التقليب المستمر على نار هادئة.

ـ تصفى الاسباجيتى من الماء وتوضع فى طبق التقديم الساخن وتخلط مع الزبدة ثم يصب خليط الثوم عليها وتقلب.

ـ يضاف البقدونس المفرى وتقدم على الفور.

* * *

سباجيتى «كاربونارا»
(بالكريمة)

المقادير: 4 ـ 6 أفراد

$^1/_2$ كيلو سباجيتى

2 ملعقة كبيرة زبدة ـ 4 صفار بيض

$1^1/_2$ كوب كريمة لبانى طازجة

أو 3 ملاعق كبيرة قشدة طازجة

4 فصوص ثوم كبير مدقوق ناعم

4 ملاعق كبيرة جبنة بارميزان أو رومى مبشورة

ملح وفلفل

الطريقة:

ـ تسلق المكرونة «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة.

ـ فى هذه الأثناء تسخن حتى تسيح.

ـ يضرب صفار البيض مع الكريمة والثوم ويملح خفيفًا ثم يصب الخليط على الزبدة مع التقليب دون توقف على النار الهادئة.

ـ عندما تغلى الصلصة تضاف إلى المكرونة على الفور وتقلب جيداً.

يرش الفلفل غزيراً وترش الجبنة المبشورة.

وتقدم المكرونة ساخنة جداً.

سباجيتى بالخضروات

المقادير: لأربعة أفراد

350 جرام سباجيتى

$^1/_8$ كيلو زبدة

1 ملعقة كبيرة زبدة

2 ملعقة كبيرة كريمة لبانى طازجة

أو ملعقة ونصف قشدة طازجة

1 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

$^1/_8$ كيلو عش الغراب شرائح رفيعة

1 ملعقة صغيرة عصير ليمون

2 حبة طماطم متوسطة مقشرة ومفرومة

ملح وفلفل

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة أو زيت زيتون حسب الرغبة

$^1/_8$ كيلو زهور قرنبيط بدون العروق

1 وحدة كوسة صغيرة شرائح رفيعة

4 قلوب خرشوف (معلب) مقطعة إلى أربع قطع

4 ملاعق كبيرة بسلة ناضجة أو معلبة

4 ملاعق فاصوليا خضراء

الطريقة:

- يقطع $1/8$ كيلو الزبدة قطعًا صغيرة فى إناء ويضاف إليها الكريمة والبقدونس وعش الغراب والطماطم والملح والفلفل ويرفع على النار ويترك الخليط يغلى حوالى نصف دقيقة ثم يضاف إليه عصير الليمون.

- يسخن الزيت فى طاسة كبيرة وتشوح فيه بقية الخضروات (القرنبيط والكوسة والخرشوف والبسلة والفوصوليا) حوالى ثلاث دقائق مع التقليب.

- تسلق الإسباجيتى «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى من الماء وتخلط مع معلقة الزبدة ثم تصب عليها صلصة الطماطم وتقلب فى طبق التقديم الساخن. تحاط المكرونة بالخضروات وتقدم على الفور.

سباجيتى بالتونة

المقادير: من 4 ـ 6 أفراد

$^1/_2$ كيلو سباجيتى

4 ملاعق كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة حسب الرغبة

3 فصوص ثوم مدقوق ناعم

1 كيلو طماطم مقشرة ومفرومة

$^1/_2$ ملعقة كبيرة نعناع أو ريحان طازج مفرى

$^1/_2$ ملعقة كبيرة زعتر

ملح وفلفل

١ علبة تونة (حوالى 400 جرام)

1 ملعقة كبيرة زبدة

نعناع أخضر أو ريحان للزينة

الطريقة:

ـ يسخن الزيت فى إناء ويشوح فيه الثوم مع التقليب على نار هادئة ثم تضاف إليه الطماطم والأعشاب والملح والفلفل. عندما يغلى الخليط يترك على نار هادئة بدون غطاء حوالى نصف ساعة ثم تضاف التونة بعد هرسها بالشوكة وتقلب ويرفع الخليط من على النار.

- **تسلق الاسباجيتى «Aldente» كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى من الماء وتخلط بملعقة الزبدة فى طبق التقديم الساخن.**

يعدل تتبيل الصلصة حسب الرغبة وتصب ساخنة على الإسباجيتى وتزين بالنعناع أو الريحان.

وتقدم على الفور.

سباجيتى
(رفيعة جدًا)

المقادير:

$^{1}/_{4}$ كيلو سباجيتى

$1^{1}/_{2}$ ملعقة زبدة كبيرة

15 كوب ماء

1 ملعقة كبيرة ملح

4 ملاعق كبيرة جبنة جروبير أو رومى مبشورة

الطريقة:

- تسلق الاسباجيتى فى الماء المغلى والملح مدة 12 دقيقة ثم تصفى فى المصفاه وتخلط بالزبدة وهى ساخنة وتقدم على الفور وبجانبها الجبنة المبشورة فى طبق على حدة.

معجنات وصلصات إيطـاليــة

صلصة الطماطم بالريحان والبقدونس

المقادير:

1 ـ نصف كيلو طماطم.

2 ـ ورق ريحان.

3 ـ حزمة بقدونس ـ زعتر جاف.

4 ـ عدد 3 فصوص ثوم.

5 ـ ملعقة صغيرة ملح.

6 ـ ملعقة كبيرة زيت.

الطريقة:

* يفرى الثوم والبقدونس والريحان ويضاف الملح والزعتر وتوضع جميعا فى وعاء الطهى.

* تقشر الطماطم وتقطع وتضاف إلى اخليط السابق.

* يوضع الوعاء على نار هادئة مع التحريك لمدة خمس دقائق حتى يغلى.

* تضاف ملعقة الزيت ثم تستعمل هذه الصلصة وهى ساخنة.

ملحوظة: تستخدم هذه الصلصة مع المكرونة الاسباجتى.

صلصة فواكه البحر

المقادير:

1 ـ نصف كيلو طماطم ـ ٤ فصوص ثوم.

2 ـ قطعتين كرفس ـ ملعقة زيت زيتون.

3 ـ ملعقة كبيرة ريحان مفروم ـ ملعقة كبيرة زعتر.

4 ـ ملعقة صغيرة ملح وفلفل.

5 ـ 4 قطع سردين أو جمبرى مسلوق أو قطع سبيط مسلوق أو قواقع بحر مسلوقة أو خليط من ذلك وعشر حبات زيتون أسود منزوع النواة.

الطريقة:

* يقلى الثوم بالزيت الساخن مع الفلفل الأسود ويضاف السردين المهروس أو الجمبرى والسبيط والزيتون المخلى والطماطم المقشرة والخالية من البذور.

* يملح المزيج ويترك على نار معتدلة مدة ربع ساعة وقبل انتهاء النضج يضاف ورق الريحان والزعتر وتسكب فوق الاسباجيتى وتقدم ساخنة.

ملحوظة: تستعمل هذه الصلصة مع المكرونة السباجيتى والسباجتينى.

* * *

صلصة .. الطماطم .. بالنعناع

المقادير:

1 ـ نصف كيلو طماطم ـ حزمة نعناع أخضر.

2 ـ 4 فصوص ثوم ـ ملعقة صغيرة ملح ـ ملعقة زيت زيتون.

الطريقة:

* تقشر الطماطم وتزال بذورها ويفرم النعناع والثوم والملح ويترك الوعاء على نار هادئة مع التقليب المستمر لمدة عشر دقائق حتى تنضج الطماطم.

* يضاف قليل من زيت الزيتون إلى الصلصة قبل سكبها فوق أى نوع من المعجنات.

* يرش فوقها قليل من الجبن الأبيض المقطع إلى مكعبات صغيرة.

ملحوظة: تستعمل هذه الصلصة مع المكرونة الودع والعقل.

* * *

صلصة الطماطم بالجبنة البيضاء

المقادير:

1 - نصف كيلو طماطم - جبنة بيضاء طرية (ثلاجة).

2 - 3 ملاعق كبيرة جبنة ماعز مبشور.

3 - $^{3}/_{4}$ كوب زيت زيتون - زعتر جاف - ملعقة صغيرة ملح وفلفل.

الطريقة:

* يوضع الزيت فى وعاء على نار هادئة وتضاف الطماطم المقطعة والخالية من البذور.

* تضاف قطع الجبن الأبيض المقطعة على شكل مكعبات صغيرة إلى الطماطم فى الوعاء وذلك عند بدء الطماطم فى النضج.

* يحرك الخليط بملعقة خشب على نار هادئة.

* تضاف الجبنة المبشورة وملعقة صغيرة من الملح والفلفل الأسود إلى الخليط مع التحريك.

* يضاف الزعتر ثم يغطى الوعاء ويترك على النار مدة ربع ساعة مع التحريك من آن لآخر.

ملحوظة: تستعمل مع المكرونة الفراشة أو العقل.

* * *

صلصة الكريمة الطازجة

المقادير:

1 ـ 2 ملعقة كبيرة زبدة ـ فص ثوم مهروس.

2 ـ ملعقة دقيق ـ كوب كبير كريمة لبانى.

3 ـ ربع كيلو جبنة مبشورة ـ 8 حبات مشرم.

الطريقة:

* تغسل حبات المشرم جيداً ثم تنقع فى الماء الساخن مدة ربع ساعة.

* تسخن الزبدة على النار ثم يضاف الدقيق والثوم المهروس مع ملاحظة عدم تغيير اللون.

* يضاف المشرم بعد تقطيعه إلى شرائح.

* تضاف الكريمة اللبانى مع التقليب بملعقة خشب مدة ربع ساعة.

* تضاف الجبنة المبشورة مع استمرار التقليب مدة خمس دقائق ثم ترفع من على النار وتسكب فوق المكرونة وهى ساخنة.

ملحوظة: تسلق المكرونة فى الشوربة أو الماء المضاف إليه مكعبات المرق ثم تشطف وتصفى وذلك قبل البدء فى عمل صلصة الكريمة مباشرة.

تستخدم المكرونة الشرائط مع هذه الصلصة.

* * *

صلصة الفلفل الرومى

المقادير:

1 ـ 2 كوب عصير طماطم ـ 2 حبة طماطم.

2 ـ 4 فصوص ثوم ـ 2 حبة فلفل رومى (أخضر أو أصفر).

3 ـ 2 ملعقة زيت زيتون ـ ملعقة ملح وفلفل ـ زعتر جاف.

4 ـ ملعقة صغيرة خل ـ 1 بصلة مبشورة ـ نصف ملعقة صغيرة شطة.

الطريقة:

* يوضع الزيت فى وعاء على النار وتضاف حبتين من الفلفل الرومى بعد نزع البذر وتقطيعها إلى شرائح رفيعة جداً وتحرك بملعقة خشب حتى يذبل الفلفل فيضاف البصل ويقلب حتى يصفر لونه.

* يضاف الثوم ثم ملعقة الخل ويلاحظ عدم تغير لون الثوم.

* تضاف الطماطم المقشرة ومنزوعة البذر والمقطعة صغيراً إلى الوعاء ويقلب الخليط مدة ربع ساعة. فيضاف الملح والفلفل والشطة.

* يضاف عصير الطماطم وتترك مدة نصف ساعة مغطاة على نار هادئة.

* ترفع من على النار ويضاف الزعتر.

ثم تضاف إلى الاسباجتى المسلوقة والمصفاة وكما تقدم.

* * *

صلصة الثوم بالفلفل الحريف

المقادير:

1 ـ نصف كوب زيت زيتون.

2 ـ 2 قرن فلفل حريف مقطع صغيرا.

3 ـ ريحان مقطع.

4 ـ حزمة بقدونس مفرى.

5 ـ ملعقة خل.

6 ـ ملعقة صغيرة ملح.

7 ـ 4 فصوص ثوم.

الطريقة:

* يوضع الزيت فى وعاء على النار ويضاف الثوم.

* يضاف الخل قبل أن يتغير لون الثوم.

* يضاف الفلفل الحريف ويحرك على النار.

* ثم يضاف الريحان والبقدونس المفرى مدة خمس دقائق. ثم يسكب فوق الاسباجيتى.

ملحوظة: تستعمل هذه الصلصلة مع المكرونة السباجيتى والمكرونة القلم.

صلصة الفلفل الباردة

المقادير:

1 ـ 3 حبات من الطماطم.

2 ـ 2 حبة فلفل أحمر أو أصفر.

3 ـ ملعقة صغيرة خردل ـ ريحان.

4 ـ نصف كوب زيت زيتون ـ عصير ليمونة.

5 ـ ملعقة صغيرة ملح ـ ملعقة خل.

الطريقة:

* توضع الطماطم في الماء المغلي ثم تقشر تزال البذور من داخلها وتقطع قطعا صغيرة.

* تشوى حبات الفلفل وتزال بذورها وعروقها ثم تقطع إلى مكعبات صغيرة.

* يخلط عصير الليمون مع نصف كوب زيت الزيتون في طبق ويضاف إليهما قليل من الملح وملعقة الخردل وقطرات من صلصة الزجاجات الحريفة ويخلطوا جميعا خلطا جيدا.

* تضاف قطع الفلفل والطماطم والخل إلى الصلصة.

ملحوظة: تستعمل هذه الصلصة مع الاسباجيتي المسلوقة وتقدم باردة.

* * *

صلصة الفلفل الحريفة

المقادير:

1 ـ 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون أو ذرة.

2 ـ 4 فصوص ثوم مفرى.

3 ـ نصف ملعقة صغيرة شطة.

4 ـ ملح ـ فلفل ـ ملعقة صغيرة خل.

للتقديم:

جبنة باميزان مبشورة.

سباجيتى مسلوقة قليلة النضج.

الطريقة:

* يسخن الزيت ويوضع فيه الثوم المفرى ويقلب.

* يضاف الشطة والملح والفلفل ثم ملعقة الخل.

تضاف هذه الصلصة إلى الاسباجيتى أو القلم المسلوق غير كاملة النضج وتقدم مع الجبنة المبشورة.

صلصة كبد الدجاج

المقادير:

1 ـ 7 قطع من كبد الدجاج.

2 ـ نصف جزرة ـ نصف بصلة ـ كرفس.

3 ـ 1 ملعقة كبيرة زبدة.

4 ـ 2 ملعقة كبيرة مرقة.

5 ـ 1 ملعقة كبيرة دقيق.

6 ـ فطر يابس ـ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

* تنظف كبد الدجاج وتغسل جيداً ثم تنشف وتفرم فرما خشنا (أى غير ناعم).

* تفرم الخضروات وتقلى فى الزبدة ثم يضاف إليها كبد الدجاج والفطر المفروم وتقلب على نار هادئة لبضع دقائق ثم يصب فوقها المرق والملح وتترك حتى تغلى ثم تهدأ النار وتقلب مدة نصف ساعة حتى تقترب من النضج فتضاف الزبدة المعجونة بالدقيق وتخلط معها.

* تقدم هذه الصلصة ساخنة مع الراقيولى أو الترتيلليني.

* * *

صلصة الزيتون الأسود

المقادير:

1 ـ ربع كيلو زيتون أسود.

2 ـ 4 قطع من سمك السردين.

3 ـ 1 ملعقة كبيرة من الزبدة.

4 ـ 2 فص ثوم ـ طماطم.

5 ـ زيت زيتون أو زيت ذرة.

الطريقة:

* يقلى الثوم وقطع السردين فى الزيت الساخن والزبدة ثم يضاف إليهما الزيتون المخلى والمفروم وكذلك الطماطم المفرومة. يوضع الخليط فى إناء على نار متوسطة مدة ربع ساعة مع التقليب من وقت لآخر حتى ينضج ثم يصب فوق الاسباجيتى ويؤكل ساخنا.

* * *

صلصة البحر المتوسط

المقادير:

1 ـ نصف كيلو طماطم ـ 2 فص ثوم.

2 ـ 4 قطع من سمك السردين.

3 ـ 10 حبات من الزيتون الأسود.

٤ ـ ٢ قطعة من الكرفس.

5 ـ ملعقة كبيرة من الريحان المفروم.

6 ـ ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس.

7 ـ ملعقة صغيرة من زيت الزيتون أو زيت الذرة.

8 ـ ملعقة صغيرة من الملح والبهارات.

الطريقة:

* يقلى الثوم فى الزيت الساخن مع ملعقة صغيرة من البهار ويضاف إليه الكرفس المقطع وسمك السردين المفرومة والزيتون المخلى والطماطم المقشرة والخالية من البذور.

* يملح الخليط ويترك على نار متوسطة مدة ربع ساعة وقبل اكتمال النضج يضاف ورق الريحان المفروم والزعتر وتصب الصلصة فوق الاسباجيتى وتقدم ساخنة.

* * *

الصلصة البولونية
بكبد الدجاج

المقادير:

1 ـ ربع كيلو لحم مفروم.

2 ـ بضع قطع من كبد الدجاج.

3 ـ حبات من الفطر (عش الغراب).

4 ـ ملعقة كبيرة زبدة ـ نصف جزرة.

5 ـ نصف بصلة ـ كرفس ـ حزمة بقدونس.

6 ـ 3 ملاعق من صلصة الطماطم المكثفة.

7 ـ ملعقة صغيرة سكر ـ رشة من جوزة الطيب.

8 ـ ملعقة صغيرة من الملح والبهار ـ وملعقة صغيرة من عصير العنب المز.

الطريقة:

* تغسل حبات الفطر تحت الماء الجارى غسلا جيدا ثم تنقع فى قليل من الماء الفاتر.

* تفرم نصف البصلة ونصف الجزرة والكرفس والبقدونس فرما ناعما.

1: تترك الزبدة بعض الوقت حتى تلين قبل وضعها فى الوعاء مع الخضار.

2 : يخلط الخضار المفروم مع الزبدة ويقلى مدة عشر دقائق ثم يغطى الوعاء.

ويقلب الخليط من وقت لآخر.

3 : تضاف اللحمة إلى الخضار عندما يذبل ويصبح شفافا ثم يقلب الخليط جيدا.

4: تقلى اللحمة جيدا ويضاف إليها ملعقة صغيرة من عصير العنب المز.

5: عندما يتبخر عصير العنب يضاف البقدونس المفروم إلى الخليط.

6: تخفف الطماطم المكثفة بكمية من الماء ثم تصب على الخليط ويضاف الملح والبهار.

7 : ترش جوزة الطيب والسكر ثم يضاف الفطر المنقوع. يغطى الوعاء ويترك ليغلى.

8 : وأخيراً تضاف كبد الدجاج بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة ثم يغطى الوعاء ويترك حتى يغلى.

* * *

الصلصة .. البيضاء
الباشميل

المقادير:

1 ـ 2 ملعقة زبدة.

2 ـ 2 ملعقة دقيق ـ ملعقة صغيرة ملح.

3 ـ 2 كوب لبن ـ (أو كوب لبن وكوب شورية).

الطريقة:

* تذاب الزبدة فى وعاء.

* ثم تضاف الدقيق ويحرك الخليط مع ملاحظة عدم تغير لون الدقيق ثم يسكب فوقه فوراً اللبن المغلى والملح ويستمر فى التحريك إلى أن يغلى المزيج فيرفع من على النار.

ملحوظة:

تضاف ربع كيلو جبنة مبشورة وتستعمل على أنواع المعجنات المختلفة مثل مكرونة الفرن واللازانيا والكانيولونى ثم تزج فى الفرن.

* * *

الباشميل بالطريقة السريعة

المقادير:

1 ـ 2 ملعقة دقيق ـ ملعقة صغيرة ملح.

2 ـ كوب لبن (أو كوب لبن + كوب شوربة).

3 ـ ربع كيلو جبنة مبشورة.

الطريقة:

* يتم إذابة مقدار الدقيق فى ربع كوب لبن بارد.

* يرفع باقى اللبن أو مزيج اللبن مع الشوربة على النار حتى يغلى.

* يضاف الملح والدقيق المذاب فى اللبن البارد ويقلب حتى تصبح الصلصة بالكثافة المطلوبة.

* ترفع من على النار وتضاف الجبنة المبشورة.

* * *

صلصة الجبنة الركفور

المقادير:

1 ـ $^1/_8$ كيلو جبنة ركفور.

2 ـ ملعقة زبدة (150 جرام).

3 ـ نصف كوب كريمة لبانى.

الطريقة:

* تهرس الجبنة الركفور بالشوكة ثم تضاف ملعقة زبدة مقطعة صغيرا وتخلط بملعقة خشب حتى يصبح الخليط ناعما ومتجانسا كالكريمة.

* توضع ملعقة زبدة على نار هادئة حتى تذوب ويضاف لها خليط الجبنة مدة ثلاث دائق وتقلب وترفع من على النار.

* تضاف لها الكريمة اللبانى مع استمرار التقليب حتى يتجانس الخليط.

* تضاف هذه الصلصة للمكرونة الشرائط فور سلقها أو إلى الرافيولى أو الأرز الأبيض بعد الطهى مباشرة وتقدم فى الحال.

ملحوظة: تستخدم هذه الصلصة مع المكرونة الشرائط والفراشات والرافيولى والتورتلليني.

* * *

الصلصـات

تجهيز الصلصات

زيت الزيتون هو أفضل الزيوت المستعملة لتحضير الصلصات إذ أنه يحتوى على نسبة أقل من الحموضة مع الاحتفاظ بكل فيتاميناته. ويمكن أيضًا استعمال زيت الذرة أو زيت عباد الشمس حيث أنهم أرخص ثمنًا ولكنهم أقل نكهة.

ويمكن استعمال السمن الصناعى النباتى المكون من مواد نباتية الأصل. وهو أسهل الأنواع هضمًا ولكنه أيضًا أقل نفعًا حيث يفقد الكثير من قيمته الغذائية.

أما بالنسبة للدهون الحيوانية كالزبدة فهى الأفضل والأنفع وقد ينصح بعدم استعمالها للمصابين بالكوليسترول.

كذلك تستخدم الأعشاب والبهارات لإعطاء نكهة ذكية للصلصات وجعلها أسهل هضمًا وأكثر نفعًا. وورق الريحان هو أكثر استعمالاً حيث يضاف ورقًا صحيحًا أو مقطعًا باليد.

وهناك أعشاب أخرى تعطى عند إضافتها إلى الصلصات طعمًا خاصًا كالبقدونس المفروم والزعتر حتى ولو كان يابسًا.. أما الفلفل فيوجد نوعان منه، إما يستعمل الأبيض منه وهو الأكثر حدودية أو الأسود ذو النكهة الأقوى. وهناك أيضًا الفلفل الأحمر الحر وجوز الطيب ذو النكهة القوية لذلك يستعمل بكميات قليلة جدًا. أما الخضار فيقلى بأحد الدهون السابقة الذكر الذى يصفى الطعم الحلو والكرفس ذو النكهة الخاصة والثوم والبصل اللذان يراعى الانتباه لقليهما حتى لا يعطيان طعمًا مرًا.

طريقة تجهيز الطماطم:

تجهيز الطماطم يراعى أن تكون الطماطم ثمارها جيدة ناضجة وجامدة.

تقشير الطماطم:

تغسل الطماطم جيداً.. ويتم وضعها فى ماء مغلى لمدة ٣ دقائق ثم ترفع من الماء ويتم تقشير القشرة الخارجية.

نزع البذور:

تشق الطماطم المقشرة وينزع بذورها.

الطماطم البوريه:

تهرس الطماطم المقشرة الخالية من البذور بالشوكة. (يمكن إضافة القليل من زيت الزيتون ـ ملح ـ فلفل ـ زعتر ـ أو ريحان، تبع الصنف).

طماطم كاسيه:

المقادير:

1 ـ كيلو طماطم.

2 ـ 3 فصوص ثوم.

3 ـ ملعقة كبيرة زعتر جاف.

4 ـ ربع كوب زيت زيتون.

5 ـ ملعقة صغيرة ملح وفلفل.

الطريقة:

* تقشر الطماطم وتزال بذورها ثم تفرم.

* تهرس فصوص الثوم وتوضع فى وعاء يحتوى على زيت الزيتون فوق نار هادئة قبل أن يحمر لون الثوم تضاف الطماطم والملح والفلفل ويترك فوق النار حتى

تصبح الطماطم بالكثافة المطلوبة.

* ترفع من على النار ويضاف الزعتر تبع الرغبة.

* تستخدم هذه الصلصة لجميع أنواع المعجنات مثل المكرونة والبيتزا والرافيولى والكانيلونى.. إلخ.

الصلصة ... البولينيز

المقادير:

١ ـ ربع كيلو لحم مفروم ـ ملعقة كبيرة زبدة.

٢ ـ ٨ حبات فطر مشرم.

٣ ـ جزرة ـ بصلة ـ كرفس ـ حزمة بقدونس ـ ٤ ملاعق صلصة طماطم مكثفة.

٥ ـ ملعقة صغيرة سكر ـ ملعقة صغيرة ملح وفلفل ـ جوز الطيب.

الطريقة:

* تغسل حبات الفطر ثم تنقع فى قليل من الماء الفاتر.

* تفرم البصلة والجزرة والكرفس وتخلط مع الزبدة وترفع على النار لمدة عشر دقائق ثم يغطى الوعاء ويحرك الخليط من وقت لآخر.

* تضاف اللحمة المفرومة إلى الخضار ثم يقلبوا جيداً.

* عندما يصبح لون اللحمة (بنى فاتح) تضاف البقدونس المفرى.

* تذوب الطماطم المكثفة بكمية من الماء ويضاف الملح والفلفل وتصب فوق الخليط.

* يرش جوز الطيب والسكر ثم يضاف فطر المشرم المنقوع ويغطى الوعاء. ويترك حتى الغليان.

* تخفف النار ويضاف ماء فطر المشرم مع التقليب من وقت لآخر حتى تتكثف الصلصة.

صلصة ... الطماطم

المقادير:

١ ـ نصف كيلو طماطم و ٣ فصوص ثوم.

٢ ـ بصلة ـ جزرة ـ بقدونس ـ ورق ريحان ـ ملعقة كبيرة زيت ذرة أو زبدة.

٣ ـ ملعقة كبيرة ملح وفلفل ـ ملعقة صغيرة سكر ـ عرق كرفس أفرنجى.

الطريقة:

* تفرى البصلة والجزر والبقدونس والكرفس بعد غسلهم جيداً.

* تسخن الزبدة أو الزيت على النار. ويضاف الخضار المفروم ويغطى الوعاء مدة عشر دقائق مع التحريك من آن لآخر.

* تغسل الطماطم وتقطع قطعًا كبيرة دون تقشيرها وإزالة البذور منها.

* ثم تضاف للخليط السابق وتترك على نار هادئة حتى تلين.

* يضاف ورق الريحان والثوم والملح والفلفل ويغطى الوعاء مدة ربع ساعة.

* عندما تنضج الطماطم تمرر بمصفاة الخضار وتقدم هذه الصلصة مع أى نوع من المعجنات.

* * *

حشو المعجنات

حشو اللحم:

حشو اللحم التقليدى هو حشو التورتيلينى الذى يعتمد على لحم البقر ولحم الديك الرومى والبيض وأنواع البهارات المختلفة. ويوجد نوع من الحشو يعتمد على اللحم المطهو مع الأعشاب، والقرفة، والقرنفل ولبابة الخبز. كما يوجد نوع آخر يعتمد على لب الخبز المنقوع فى اللبن والمعصور ويضاف إلى اللحمة والسجق والجبن المبشور والخضار والتوابل التى تعطى للحشو نكهة ذكية.

أما حشو الأينولوبى فتعتمد على روستو البقر وقليل من لحم العجل والخضار مثل الكرنب والسبانخ والجبن المبشور.

ويمكن استخدام أنواع أخرى مثل الكبد والكلاوى والمخ والقلوب المفرومة والمقلية بدلاً من اللحم ومزجها مع باقى المواد الأخرى مع العلم أن كل الحشوات تخلط عادة مع البيض لتتماسك مع بعضها ومع الملح والبهار والجبن المبشور.

* * *

حشو الخضار:

* حشو الخضار يرضى غالبية الأذواق لأنها لذيذة ومغذية ومفيدة فى آن واحد ويعتمد على الخضروات اللون مثل السبانخ، والسلق وغير ذلك وتخلط مع الجبن الأبيض.

* ويوجد نوع من الحشو يعتمد على قرع العسل ويدخل الفرن حتى ينضج ثم يفرم ويمزج مع البسكويت المصنوع من اللوز المر أو مع العسل أو المربى أو الجبن المبشور.

* ويوجد نوع آخر من الحشو يعتمد علي بسكويت اللوز المر والزبيب وقليل من الفاكهة المجففة والمحلاة والبسكويت المفروم وبشر الليمون وتخلط هذه المواد بالخبز المحمص وجبن البارميزان وهذا الحشو تحشى به عجينة الرقاق ثم تقطع وتلف على شكل حبة الكاراميل.

* * *

طرق عمل المعجنات

فيما يلى نقدم طريقة صنع المعجنات لعمل المكرونة بأنواعها واللزانيا والرافيولى والتورتلينى إلخ.

أولاً: ـ الأدوات المستعملة

1 ـ نشابه لفرد العجين: وهى عبارة عن اسطوانة خشابية مستطيلة.

2 ـ قاطع العجين: عبارة عن يد خشبية أو من البلاستيك تنتهى بعجلة مسننة.

3 ـ مقطع العجين: وهى مقطع حاد يستعمل لنزع العجين من فوق اللوح الخشبى.

4 ـ لوح من الخشب أو الرخام كبير الحجم، أو تستخدم ترابيزة المطبخ ذات السطح الرخام أو الفورمايكا.

* * *

مقادير عمل العجينة

بيضة واحدة لكل مئة جرام دقيق مع قليل من الملح دون إضافة أى سائل إذا أمكن وذلك لعمل المكرونة بأشكالها المختلفة.

أما إذا كانت هذه العجينة سوف تحشى بعد فردها مثل الرافيولى والتورتللينى الخ.

فيجب أن تكون العجينة أكثر طراوة وفى هذه الحالة تخفض عدد البيض مع إضافة كمية من الماء وفى بعض الحالات تحتاج إلى كمية قليلة من الزيت (ويستعمل قشر البيض لقياس كمية الماء).

تفرد العجينة فى جو رطب بعيد عن تيار الهواء وهذا حتى يتكشف العجين دون أن يجف كثيراً.

ولتشكيل العجين.

يمكن استخدام الآلة الكهربائية الخاصة بعجينة المكرونة وهى بالطبع أسرع وأسهل من الطريقة اليدوية؛ وهذه الآلة الكهربائية عبارة عن قضيبين.. يمرر خلالهما العجين فإذا وجدت فقاعات هوائية فى العجين يغير فتحة القضيبين بسمك أقل وعند كل عملية أعادة الفرد وهكذا يتم الحصول على السمك المطلوب ويلاحظ أن العجينة تطول أكثر كلما مرت داخل الآلة فيمكن الحصول على سلسلة طويلة تمرر بالآلة دون انقطاع.. (ملحوظة هذه الآلة متوفرة فى الأسواق).

* * *

طريقة صنع العجينة

* يوضع الدقيق على اللوح الخشبى أو ترابيزة المطبخ الرخام على شكل هرمى ويعمل فجوة فى منتصفه ترش عليه قليل من الملح ويكسر البيض فى منتصفه.

* يبدأ عجن الدقيق مع البيض بأطراف الأصابع ابتداء من وسط العجين وانتهاء بأطرافه.

* يعجن الخليط لمدة ربع ساعة مع ملاحظة رش قليل من الدقيق على اللوح الخشبى حتى لا يلتصق العجين.

* يعجن الخليط بضغط راحتى الكفين بقوة حتى تصبح العجينة لينة ومتماسكة.

* تطوى العجينة وتثنى من آن لآخر ثم يعاد عجنها من جديد.

* تفرد العجينة بواسطة النشابة الخشبية ويبدأ الفرد من الوسط إلى الأطراف.

* تلف العجينة حتى منتصفها على النشابة مع شدها وتقلب عدة مرات على وجهها الآخر وتفرد من جديد.

العجينة بألوان مختلفة

يمكن صنع العجينة بألوان مخلفة باستخدام السبانخ مثلاً أو الطماطم الخ.

العجينة الخضراء

المقادير:

1 - نصف كيلو دقيق.

2 - 3 بيضات.

3 - ملعقة صغيرة ملح.

4 - ربع كيلو سبانخ.

الطريقة:

1 - تغسل السبانخ وتنظف جيداً ثم توضع فى وعاء وتضاف إليها ملعقة صغيرة من الملح وتترك على نار هادئة لمدة عشرة دقائق ثم تترك حتى تبرد، ثم تعصر بتمريرها فى مصفاة الخضار.

2 - تضع الدقيق على لوح خشبى ويضاف إليه البيض فى منتصفه مع السبانخ وقليل من الملح ثم يعجن الخليط عجناً جيداً.

* * *

العجينة الحمراء

المقادير:

1 ـ نصف كيلو دقيق.

2 ـ ربع كيلو جزر.

3 ـ ثلاث بيضات ـ ملعقة صغيرة ملح.

4 ـ ملعقة كبيرة صلصة طماطم مكثفة.

الطريقة:

* يغسل الجزر ويقطع صغيراً ويسلق فى الماء ثم يصفى فى مصفاة الخضار ثم يوضع على نار هادئة مع التحريك ليتشرب ماؤه تماماً.

* تضاف ملعقة من صلصة الطماطم المكثفة وتخلط معه جيداً.

* يوضع الدقيق فوق لوح الخشب ويضاف إليه البيض والجزر المعد ويعجن الخليط جيداً.

العجينة ... البنفسجية

المقادير:

1 ـ نصف كيلو دقيق.

2 ـ 1 بنجر كبيرة.

3 ـ بيضتان.

4 ـ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

تسلق البنجرة وتقطع إلى قطع وتطحن فى مطحنة الخضار. وتؤخذ العصارة وتضاف إلى الدقيق كما يضاف البيض والملح ويعجن الخليط ثم يترك ليتماسك.

العجينة ... بالجبن

المقادير:

1 ـ ربع كيلو دقيق.

2 ـ ربع كيلو جبنة «البارميزان» مبشورة.

3 ـ ثلاث بيضات ـ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

* تخلط المواد وتعجن كالعجينة البيضاء العادية ثم تشكل وتسلق ويمكن تقديمها مع صلصة الطماطم أو مع قطعة من الزبد الطازج.

* * *

العجينة ... البرتقالية

المقادير:

1 ـ نصف كيلو دقيق.

2 ـ نصف كيلو قرع عسلى.

3 ـ بيضتان ـ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

* تقطع القرعة إلى أجزاء صغيرة ثم تسلق فى الماء المملح مدة نصف ساعة وتقشر القرعة وتنظف من بذرها وتصفى بمصفاة الخضار.

* يضاف القرع المصفى إلى الدقيق والبيض والملح ويعجن الخليط جيداً.

* * *

أشكال المكرونة والمعجنات

يمكن الحصول على أشكال مختلفة للعجين إما باستعمال الآلات الكهربائية المخصصة لذلك أو باستعمال مرقاق العجين (النشابة) تترك العجينة لتخمر بضع دقائق ثم تقطع بسكين حاد ذى شفرة عريضة للحصول على الشكل المراد. ومن أهم الأشكال نذكر:

التالياتللى:

عبارة عن خطوط مبسطة بعرض سنتيمتر واحد يحصل عليها بفرد العجين ولفه على بعضه حتى يصبح قالباً واحداً. يقطع بعدها العجين بسكين حاد على شكل خطوط ضيقة بعرض سنتيمتر واحد ثم يفتح من طرفه باليد أو برأس السكين أو يوضع بلطف على المائدة حتى يفتح بنفسه. ويقدم عادة مع قليل من الزبدة والجبن المبشور وصلصة الطماطم الطازجة.

* * *

فيتوشينى:

هى خطوط أضيق من التالياتللى تقدم مسلوقة مع الزبدة والجبن المبشور والصلصة البيضاء.

تاليولينى:

هى خطوط أضيقُ من الفيتوشينى وتقدم مع قليل من مرق اللحم وينصح بها للأطفال.

كوادريتيني:

يحصل عليها بفرد العجينة كالتالياتللي ثم بلفها على بعضها وتقطيعها بسكين حاد ثم بفتحها. تقسم بعدها الخطوط إلى مربعات صغيرة، وتقدم عادة مع مرق اللحم أو الدجاج أو الخضار أو الصلصات المختلفة.

مالتالياتي:

ترق العجينة وتلف على بعضها كما هو الحال بالنسبة للتالياتللي. تقطع بسكين حاد بشكل غير منتظم بحيث يحصل على خطوط متعرجة. ثم تفتح بنفس الطرق السابقة.

* * *

فارفاللي:

ترق العجينة وتقطع بقاطع العجين المسنن إلى قطع مستطيلة تضغط من منتصفها لتأخذ شكل الفراشة. وتقدم هذه العجينة مع صلصة الطماطم أو الصلصة البيضاء. أو الزبادي.

باباردياللي:

يحصل عليها بفرد العجين ثم تقطيعها بقاطع العجين المسنن إلى شرائط بعرض 2 سنتيمتر. تقدم مع الصلصة الغنية باللحم أو مع الفطر (المشروم).

اللزانيا:

عبارة عن رقائق من العجين تقطع بقاطع العجين غير المسن وذلك بعد فردها إلى مربعات بعرض ثمانية سنتيمترات.

ترش بالدقيق وتترك على التربيزة حتى تجف. تضاف إليها صلصة الطماطم وتوضع في فرن ثم تقدم.

1 ـ التالياتللى:

ترق العجينة وتلف على بعضها ثم تقطع إلى شرائط بسكين حاد.

2 ـ الكوادريتينى:

تقطع عجينة التالياتللى الملفوفة على بعضها إلى مربعات متساوية.

3 ـ مالتالياتى:

هى عجينة التالياتى المقطعة بشكل غير منتظم إلى خطوط متعرجة.

4 ـ فارفاللى:

تقطع العجينة المرقرقة بقاطع العجين إلى مستطيلات مضغوطة من وسطها على شكل فراشة.

5 ـ باباردياللى:

يرق العجين ويقطع بقاطع العجين المسنن إلى شرائط طولية.

6 ـ اللازانيا:

تقطع العجينة المرقوقة بقاطع العجين غير المسنن إلى مربعات متساوية.

* * *

أشكال من المعجنات المحشوة

من الصعب تصنيف المعجنات الإيطالية المحشوة ذلك لكثرة عددها وتنوع أصنافها واختلاف حشوها، فهناك مجال كبير فى التنويع والابداع الشخصى فى اختيار الحشوة، وقد يكون اختيار الحشوة مرتبطًا بالبيئة، ففى المناطق المجاورة للبحر تكثر فيها حشوات السمك، وفى المناطق الجنوبية تقل فيها حشوات اللحمة.. الخ. وتبعًا لذلك تتنوعُ أيضًا أسماء المعجنات بتنوع أنواع حشوتها.. ونقدم لكم الآن نماذج من المعجنات المحشوة الأكثر انتشارا فى إيطاليا كالأنيولينى، والتورتيللينى، والكابيللينى والآنيولوتى، والرافيولى، وكلها رقائق من عجين

محشوة بحشوات مختلفة، تقدم ناشفة أو مع المرق، وذلك حسب النوع، وتسمى بأسماء مختلفة كل حسب شكلها وحشوتها. فيأخذ الرافيولى الشكل المربع. أما الباقى فيكون مستديراً مع حفرة فى الوسط بشكل قبعة وهناك شكل الودعة أو الفراشة.

* * *

حشوات ... المعجنات

حشو اللحم التقليدية هى حشوة التورتيلينى التى تعتمد على لحم البقر ولحم الراخ والبيض وأنواع البهارات المختلفة.

وهناك نوع من الحشوة تعتمد على اللحم المطهو مع الآعشاب والمعطرات والقرنفل والقرفة، والزعتر ولبابة الخبز.

ونوع آخر يعتمد على لبابة الخبز المنقوع بالحليب والمعصور ويضاف إلى اللحمة والمقانق والجبن المبشور والخضار والمسطرات التى تعطى الحشوة نكهة ذكية.

أما حشوة الانبولتى فتعتمد على روستو البقر وقليلاً من لحم العجل والخضار.

ويمكن اعتماد أنواع الكبد والكلاوى والمخ والقلوب المفرومة والمقلية بدلاً من اللحم ومزجها مع باقى المواد الأخرى.

علمًا أن كل الحشوات تخلط عادة مع البيض لتتماسك مع بعضها ومع الملح والبهار والجبن المبشور.

* * *

حشوات الخضار

إن حشوات الخضار ترضى غالبية الأذواق للذة طعمها ولكونها مغذية ومفيدة فى آن واحد وتعتمد على الخضروات الخضراء اللون مثل السبانخ والسلق وغير ذلك، وتخلط مع الجبن الأبيض.

الحشوات السمك:

تكثر فى المناطق الساحلية، وتتكون من بقايا السمك المطبوخ أو المسلوق. وهذه الحشوة لذيذة الطعم وخاصة إذا سلقت بمرق الخضار أو بمرق السمك نفسه، كما إنها سهلة الهضم ويمكن خلطها ببعض الخضار كالسلق مثلاً.

* * *

حفظ ... المعجنات

تحفظ المعجنات المعدة فى المنزل لعدة أيام، وذلك برش العجين بالسميد ووضع المعجنات متفرقة فوق قطعة من القماش المرشوش بالدقيق وتحفظ فى مكان غير رطب.

سلق المعجنات:

يتم سلق المعجنات فوق نار شديدة فى وعاء يحوى كمية من الماء معايرة بمقدار لتر من الماء لكل مئة جرام من العجين، تضاف عشرة جرامات من الملح لكل لتر من الماء عندما يقترب الماء من الغليان.

يغطى الوعاء ويترك حتى يغلى الماء فتضاف له العجينة المقطعة ونحركه بملعقة أو شوكة خشبية حسب نوع العجين.

يغطى الوعاء ويترك حتى تغلى العجينة بداخله فيكشف غطاؤه ويترك على نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر حتى تنضج العجينة ونتأكد من ذلك بتذوقها بحيث تكون مقاومة للأسنان بعض الشىء.

تصفى العجينة ويحتفظ بقليل من الماء المصفى جانبًا ليخلط مع الصلصة.

* * *

رافـولـى

المقادير:

$^1/_4$ كيلو رافولى (يباع فى السوبرماركت)

$^1/_8$ كيلو لحم ناضج (بقايا لحم أى نوع)

بقدونس

ملح وفلفل

الطريقة:

- تعد خلطة من اللحم الناضج المفروم والبقدونس المفرى والملح والفلفل.

- توضع كمية صغيرة من الحشو فى وسط كل قطعة رافولو وتتبل أطراف الرافولى خفيفًا بالماء وتثنى القطعة وتلصق الأطراف ببعضها.

- تغلى كمية من الماء والملح فى إناء (أو كمية من الشوربة) وتغمس فيها قطع الرافولى المحشية مدة عشر دقائق حتى تنضج ثم تنشل بالمقصوصة.

التقديم:

يقدم الرافولى بجانب اللحوم أو الخضروات أو الشوربة.

- أو يقدم مع الزبدة والجبنة الرومى المبشورة.

* * *

رافيولى «ألافلورانتينى» بالسبانخ
(على طريقة مدينة فلورانسا)

المقادير: لستة أفراد

1 كيلو سبانخ

$^1/_8$ كيلو زبدة

$1^1/_2$ ملعقة كبيرة دقيق

$^1/_4$ كيلو جبنة ريكوتا

3 صفار بيض، ذرة جوزة الطيب

ملح وفلفل

3 ملاعق كبيرة جبنة رومى مبشورة

حلقات ليمون للزينة

الطريقة:

- تنظف السبانخ وتسلق مدة ثلاث دقائق ثم تصفى من الماء وتشطف بالماء البارد وتعصر برقة باليدين ثم تفرم وتترك جانبًا.

- تسيح ملعقة كبيرة زبدة فى إناء ويضاف إليها الدقيق ويقلب مدة دقيقتين على النار الهادئة ثم تضاف الجبنة الريكوتا ويقلب الخليط.

- تهدأ النار وتضاف السبانخ لخليط الجبنة ويضاف صفار البيض وذرة جوزة

الطيب والملح والفلفل ويقلب الخليط مدة دقيقة واحدة ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد تمامًا.

- يشكل الخليط على هيئة أصابع صغيرة حوالى 3 سم تترك مدة ساعة حتى تجف.

- تغلى كمية من الماء والملح فى إناء وتغمس فيها أصابع الرافيولى مدة 4 دقائق.

- عندما تطفو الأصابع على سطح الماء فذلك يعنى أن الرافيولى قد نضج فينشل من الماء بالمقصوصة ويوضع فى طبق التقديم الساخن.

- يخلط الرافيولى ببقية الزبدة برقة وترش الجبنة الرومى المبشورة على الوجه ويزين الطبق بحلقات الليمون.

ويقدم ساخنًا.

«لازانيا» فى الفرن

المقادير: لعدد 15 فردا

12 قطعة «لازانيا» محفوظة (باكو)

8 ملاعق كبيرة زيت ذرة أو زيت زيتون حسب الرغبة

3 بصلات متوسطة مبشورة

6 فصوص ثوم كبيرة مدقوقة (ناعم)

فروع كرفس مفرى

1 كيلو لحم مفروم

$^1/_4$ كيلو كبد دجاج مفروم

ملح وفلفل

8 حبات طماطم متوسطة مقشرة ومفرومة

1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب

2 ملعقة صغيرة زعتر

1 مقدار من صلصة البيشاميل (انظر مكرونة ريجاتونى باللحم رقم ١٧

$^1/_8$ كيلو جبنة رومى مبشورة

$1\,^1/_2$ ملعقة كبيرة جبنة جروبير مبشورة

2 ملعقة بقسماط مطحون

الطريقة:

ـ يسخن الزيت فى إناء كبير ويشوح فيه البصل المبشور و ٤ فصوص ثوم مدقوق ثم يضاف الكرفس المفرى ويترك على النار الهادئة حوالى دقيقتين مع التقليب من وقت لآخر.

ـ يضاف اللحم المفروم لخليط البصل ويشوح سريعًا على النار العالية ثم تضاف كبد الدجاج والملح والفلفل وكوب ماء والطماطم المفرومة وجوزة الطيب والزعتر. عندما يغلى الخليط يغطى الإناء ويترك على النار الهادئة من اثنين ونصف إلى ثلاث ساعات مع التقليب من وقت لآخر. وإذا أصبح قوام الخليط غليظًا أكثر من اللازم يضاف إليه قليل من الماء. يضاف بقية الثوم المدقوق ويضبط التتبيل ويرفع الخليط من على النار.

ـ يغطى قاع طبق الفرن بطبقة من صلصة اللحم ويفرد فوقها طبقة من قطع اللازانيا تغطى بطبقة من صلصة اللحم وتكرر العملية حتى تنتهى كل الكميات مع مراعاة أن تكون الطبقة الأخيرة من قطع اللازانيا.

ـ تصب صلصة البيشاميل على وجه الطبق وترش الجبنة المبشورة والبقسماط المطحون.

يسخن الفرن المتوسط الحرارة ويوضع فيه طبق اللازانيا من 45 ـ 50 دقيقة.

ثم يقدم ساخنًا على الفور.

« لازانيا » باللحم

المقادير: من 4 ـ 6 أفراد

300 جرام قطع لازانيا (باكو)

4 ملاعق كبيرة زيت

2 ملعقة كبيرة زبدة

1 بصلة صغيرة مبشورة

3 حبات طماطم مقشرة ومفرومة

$^{3}/_{4}$ كيلو عش الغراب شرائح رفيعة

فصين ثوم كبير مدقوق وناعم

$1^{1}/_{2}$ ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

$^{1}/_{2}$ ملعقة كبيرة زعتر

ملح وفلفل

كمية من صلصة البيشاميل (انظر رقم 17) حوالى 2 كوب.

350 جرام لحم ناضج شرائح رفيعة

1 علبة قلوب خرشوف (حوالى نصف كيلو) مقطع شرائح رفيعة

3 ملاعق كبيرة جبنة رومى مبشورة

الطريقة:

- يسخن الزيت فى إناء ويشوح فيها البصل المبشور مدة دقيقتين ثم تضاف الطماطم المفرومة ويترك الخليط يغلى على النار الهادئة حوالى عشرين دقيقة مع التقليب من وقت لآخر وبدون غطاء حتى يتبخر السائل.

- تضاف شرائح عش الغراب لخليط الطماطم ويضاف الثوم والبقدونس والزعتر والملح والفلفل.

- تسلق قطع «اللازانيا» «Aldente» (ألدنتى) كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى وتشطف بالماء البارد لتبرد وتصفى جيداً.

- ترص طبقة «لازانيا» فى قاع طبق الفرن المدهون بالزبدة وتفرد فوقها قليل من صلصة عش الغراب وقليل من صلصة البيشاميل وقليل من شرائح اللحم وقليل من شرائح الخرشوف. وتكرر العملية حتى تنتهى كل الكميات على أن تكون الطبقة الأخيرة من قطع اللازانبيا ثم ترش بالجبنة المبشورة.

- يسخن الفرن وتوضع فيه اللازانيا حوالى نصف ساعة

تقدم ساخنة فى الحال.

«كانيلونى»
يعتبر طبقًا كاملاً)
الطريقة الأولى

المقادير: من 4 ـ 6 أ

$^1/_4$ كيلو كانيلونى ... طع 10 × 7,5 ويباع فى السوبر ماركت)

للحشو:

1 ملعقة كبيرة زيت

1 بصلة كبيرة مبش

فصين ثوم مدقوق

$^1/_4$ كيلو لحم مفرو

$^1/_2$ ملعقة صغيرة

ذرة جوزة الطيب

ملح وفلفل

1 صفار بيضة

$^1/_4$ كيلو جبنة ريكو

$^1/_8$ كيلو جبنة رومى مبشورة

للصلصة:

6 حبات طماطم متوسطة مقشرة ومفرومة

1 ملعقة كبيرة زيت ذرة

1 بصلة متوسطة مبشورة

فصين ثوم مدقوق

$^1/_8$ كيلو لحم مفروم

1 ملعقة كبيرة نعناع أو ريحان مفرى

1 ملعقة كبيرة زعتر

$^1/_2$ كوب ماء

للوجه:

$^1/_8$ كيلو جبنة موزاريللا شرائح

2 ملعقة كبيرة جبنة رومى مبشورة

2 ملعقة كبيرة بقسماط مطحون

الطريقة:

يعد الحشو:

- يسخن الزيت ويشوح فيه البصل المبشور والثوم مدة دقيقتين على النار الهادئة ثم يضاف اللحم المفروم وتعلى النار ويشوح اللحم سريعًا حتى يصفر لونه ويضاف إليه الزعتر وجوزة الطيب والملح والفلفل ويترك الخليط على النار الهادئة حوالى ربع ساعة بدون غطاء مع التقليب من وقت لآخر ثم يرفع من على النار ويضاف إليه صفار البيضة والجبنة الريكوتا والجبنة الرومى ويقلب ويترك جانبًا.

تعد الصلصة:

- يسخن الزيت فى إناء ويشوح فيه البصل والثوم مدة دقيقتين ثم يضاف اللحم المفروم ويشوح سر عًا حتى يصفر لونه ثم تضاف الطماطم المفرومة والنعناع والزعتر والماء ويترك الخليط يغلى على النار العالية حوالى ثلث ساعة ثم يرفع من على النار ويترك جانبًا.

- تسلق قطع الكانيلونى «Aldente» (ألدَنتى) وتصفى وتفرد على قطعة قماش نظيفة.

- يوزع الحشو على قطع الكانيلونى وتلف كل قطعة حول الحشو.

- يدهن طبق الفرن بالزبدة وترص فيه طبقة واحدة من قطع الكانيلونى الملفوفة حول الحشو وتصب عليها الصلصة وتوزع على الوجه شرائح الموزاريللا والجبنة المبشورة والبقسماط المطحون.

- يسخن الفرن ويوضع فيه طبق الكانيلونى حوالى ثلث ساعة.

يقدم على الفور ساخنًا.

«كانيولونى»
الطريقة الثانية

المقادير:

12 قطعة كانيلونى (يباع فى السوبر ماركت)

$^1/_8$ كيلو لحم ناضج (بتلو أو فراخ)

$^1/_8$ كيلو سجق

$^1/_4$ كيلو سبانخ بيوريه

1 بيضة كاملة

1 صفار بيضة

2 ملعقة جبنة جروبير مبشورة

كمية من صلصة الطماطم

ملح وفلفل

جوزة الطيب

لصلصة الطماطم:

6 حبات طماطم

1 جزرة متوسطة مكعبات صغيرة أو مبشورة

1 بصلة متوسطة مبشورة

1 ملعقة كبيرة زبدة

$1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة دقيق

1 كوب شوربة (أو ماء)

بقدونس - زعتر - ورقة بورا

الطريقة:

تعد صلصة الطماطم:

* تقطع الطماطم إلى أرابع وترفع على النار فى إناء وتترك مدة خمس دقائق بدون ماء على النار الهادئة. ثم تصفى فى مصفاة الطماطم للحصول على بيوريه.

* تسيح ملعقة الزبدة فى إناء ويضاف الدقيق ويقلب على النار الهادئة حتى يصف لونه ثم يضاف إليه الطماطم والشوربة والجزر والبصل والملح والفلفل واللورا والزعتر وتترك الصلصة تغلى على النار الهادئة حوالى نصف ساعة، وعند قرب النضج تضاف ملعقة زبدة.

- تسلق قطع الكانيلونى فى الماء المغلى والملح مدة 12 دقيقة.

يعد الحشو:

يفرم اللحم الناضج وينزع جلدة السجق ويفرفت بالشوكة. يخلط اللحم مع السجق وبيوريه السبانخ (تسلق السبانخ وتوضع فى الخلاط) والجبنة المبشورة والبيضة الكاملة وصفار البيضة ويتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب وتحشى قطع الكانيلونى بكمية صغيرة من الحشو ثم تلف حول الحشو بحيث لا يخرج منها.

الرافيولى

مقادير عجينة الرافيولى:

1 ـ نصف كيلو دقيق.

2 ـ خمس بيضات.

3 ـ ملعقة صغيرة ملح.

(تعجن هذه المكونات وتفرد بالطريقة السابق ذكرها).

مقادير الحشو:

1 ـ نصف كيلو جبنة قريش.

2 ـ 1/8 كيلو جبن مبشور (بارهيزان).

3 ـ بيضة كاملة + صفار بيض.

4 ـ ملح.

5 ـ فلفل أسود.

تهرس الجبنة القريش وتخلط بباقى المكونات حتى تتماسك.

الطريقة:

* توزع الحشوة على خط واحد فوق العجين المفرود وبكميات قليلة بحيث تبعد عن بعضها البعض مسافة 4 سم ويطوى الطرف الخارجى للعجينة المفرودة فوق الحشوة ثم تقطع العجينة بطول الشريط المطوى بالقاطع المسنن للحصول على شريط

من العجين المحشوة.

* ثم يقطع الشريط إلى عدد من المستطيلات أو المربعات.

من أشكال الرافيولى ما يقطع على شكل مستدير وتحشى عادة بالخضار واللحمة أو السمك.

وهناك أيضًا الرافيولى المقطع على شكل هلال وتكون كبيرة الحجم. تسلق الرافيولى فى الماء المغلى المملح وتصفى من ماء السلق ويضاف لها الصلصة أو الزبدة مع الجبن المبشورة.

تسلق الرافيولى المحشوة فى الماء المغلى المملح وتصفى من ماء السلق ويضاف لها الصلصة والجبنة المبشورة.

وأنواع حشوات الرافيولى عديدة:

منها اللحمة، والسبانخ، وخضروات أخرى، والفراخ والسمك وكلها يجب أن تكون مسلوقة ومهروسة جيداً ويضاف لها غالبًا الجبنة المبشورة البارميزان والبشاميل لكى تتماسك.

رافيولى بالجبنة

المقادير:

1 ـ نصف كيلو رافيولى بالجبن.

2 ـ 100 جرام زبدة ورقتين لاورا.

3 ـ جبنة مبشورة.

الطريقة:

* تسلق الرافيولى فى الماء المغلى المملح وتصفى.
* تسكب فوقها الزبدة المذابة مع ورق اللاورا.
* يرش فوقها الجبنة المبشورة وتقدم.

* * *

رافيولى بالمشرم

المقادير:

1 ـ نصف كيلو رافيولى.

2 ـ 300 جرام مشرم:

3 ـ ملعقة زيت أو زبدة.

4 ـ بصلة مفرومة.

5 ـ بقدونس مفرى.

6 ـ كوب عصير طماطم ـ ملح ـ وفلفل.

الطريقة:

* تغسل المشرم وينظف ويقطع ويقلى فى الزيت أو السمن مع البصلة المفروم والبقدونس.

* يضاف عصير الطماطم والملح والفلفل. وتترك الصلصة على نار هادئة حتى تتكثف. تسكب فوق الرافيولى المسلوقة المصفى ويرش فوقه الجبنة.

* * *

رافيولى بالمشرم والكريمة

المقادير:

1 ـ نصف كيلو رافيولى مسلوق فى الماء المغلى المملح ثم يصفى.

2 ـ 300 جرام مشرم.

3 ـ ملعقة زبدة.

4 ـ فص ثوم مفرى.

5 ـ بصلة مفرية.

6 ـ ملح ـ فلفل.

7 ـ ربع كيلو كريمة لبانى طازجة.

8 ـ جبنة مبشورة.

الطريقة:

* يغسل المشرم وينظف ويقطع.
* يحمر المشرم فى الزبدة مع البصلة والثوم ويلاحظ إلا يتغير لون البصل.
* يضاف الملح والفلفل والكريمة اللبانى ويقلب الخليط.
* تضاف الجبنة ويقلب الخليط ويسكب وهو ساخن فوق الرافيولى المسلوق.

* * *

اللــزانيــا

المقادير:

1 ـ نصف كيلو من عجينة اللزانيا.

2 ـ مقدار من الصلصة البولونيز أو العصاج بالصلصة.

3 ـ ملعقتين كبيرتين من جبن البارميزان المبشور

4 ـ $^1/_4$ كيلو جبن موزاريللا مقطعة شرائح.

5 ـ مقدار من صلصة البشاميل.

الطريقة:

* تسلق شرائح اللزانيا فى صينية ذات قاع مسطح وتوضع كل شريحتين على حدة حتى تسلق مفرودة فلا تنقطع.

* يدهن طبق الفرن المستطيل بالزبدة ثم تسكب صلصة الطماطم.

* ويوضع فوقها طبقة من عجينة اللزانيا المسلوقة.* تضاف طبقة أخرى من صلصة الطماطم وتوزع فى الصينية بأكملها.

* يدهن فوقها طبقة من صلصة البشاميل فوق صلصة الطماطم.

* يرش قليل من الجبنة البارميزان وبعض القطع من الجبنة الموزاريلا.

* ثم توضع عجينة اللزانيا والصلصة والبشاميل والجبنة وتكرر العملية حتى سطح الصينية ثم يفرش عليها الجبنة المبشورة وتوضع فى الفرن.

كيفية صنع الكريب

المقادير:

1 ـ كوب كبير دقيق.

2 ـ 3 بيضات.

3 ـ 1 ونصف كوب لبن.

4 ـ قليل من الملح ـ فلفل أبيض.

الطريقة:

* يرب البيض مع اللبن جيداً ثم يضاف الدقيق ويخلط خلطًا جيداً ويصفى بمصفاه سلك.

* تدهن الطاسة التيفال بالزبدة وتوضع على النار حتى تسخن جداً.

* يصب كمية قليلة من العجينة ثم ترفع الطاسة من على النار بحيث تصبح قريبة منها وتدور العجينة بداخلها وذلك بهزها بخفة بحركة دائرية لليد الحاملة للطاسة حتى تمتد العجينة وتغطى قعر الطاسة.

* عندما تحمر قليلاً الطبقة السفلى تقلب العجينة إلى الطرف الآخر.

* تكرر العملية إلى نهاية المقدار.

* يراعى اعتدال سخونة الطاسة حتى لا تحترق العجينة وكذلك إذا كانت الطاسة باردة فسوف تلتصق بها العجينة وتتفتت.

كانيلونى

يمكن عمل أصناف الكانيلونى المختلفة إما باستخدام عجينة أو عجينة المكرونة المقطع مربعات كبيرة مثل شرائح اللازانيا تسلق وتحشى.

كانيلونى بالسبانخ والجبنة

المقادير:

1 ـ 8 وحدات من الكريب ـ أو 8 شرائح لازانيا مسلوقة.

الحشوة:

1 ـ 8 شرائح جبنة (سلايز) ـ ربع كيلو سبانخ ـ ربع كيلو جبنة قريش.

2 ـ ربع كيلو جبنة بيضاء طرية (ثلاجة).

الباشميل:

1 ـ 2 ملعقة كبيرة زبدة.

2 ـ 2 ملعقة دقيق.

3 ـ كوب كبير كريمة طازجة ـ ملح وفلفل.

4 ـ ربع كيلو جبنة مبشورة.

الطريقة:

* تسلق السبانخ وتصفى ثم يضاف إليها الجبنة القريش والبيضاء ويهرس الجميع ويخلط جيداً.

* تفرد وحدات الكريب أو عجينة المكرونة العريضة المسلوقة ثم يوضع فوق كل منها شريحة من الجبنة.

* توزع حشوة السبانخ بالجبن البيضاء بكميات قليلة فوق شرائح الجبن والعجينة وتوزع الحشوة بواسطة سكين.

* تلف وحدات الكانيلونى بشكل اسطوانى.

* تصف وحدات الكانيولونى الملفوفة فى طبق الفرن.

* تعد صلصة البشاميل فتوضع الزبدة فى الطاسة على النار حتى تذوب فيحمر فيها الدقيق وتضاف الكريمة والملح والفلفل وترفع عن النار ويضاف إليها نصف الجبن المبشورة.

* تصب صلصة البشاميل فوق لفائف الكانيولونى ويرش فوقها باقى الجبنة المبشورة وتوضع فى الفرن

* * *

كريب السبانخ

المقادير:

1 ـ 8 أقراص كريب.

2 ـ كيلو سبانخ مسلوقة ومصفاه.

3 ـ بصلة مفرومة ناعم.

4 ـ نصف ملعقة صغيرة شطة ـ عصير ليمونة.

5 ـ 4 كوب بشاميل.

6 ـ ملعقة زبدة ـ ربع كيلو جبنة مبشورة ـ ملح وفلفل.

الطريقة:

* تذوب الزبدة على نار هادئة ويقلى فيها البصلة والسبانخ المصفاه ثم تضاف الليمون والشطة والملح والفلفل.

* توزع هذه الحشوة فوق أقراص الكريب وتلف بشكل اسطوانى وترص فى طبق الفرن على أن يكون نهاية لف القرص إلى أسفل.

* تضاف نصف مقدار الجبنة إلى البشاميل ويغطى بها الكريب.

* ويرش باقى مقدار الجبنة المبشورة فوق السطح وتوزع قطع الزبدة.

* يوضع الطبق فى الفرن حتى يحمر الوجه.

* * *

كانيولونى باللحم

المقادير:

1 ـ 8 أقراص كريب أو 8 شرائح عجينة مكرونة عريضة مسلوقة.

2 ـ نصف كيلو صلصة بولونيز أو عصاج بالصلصة.

3 ـ ربع كيلو جبنة مبشورة.

4 ـ 4 كوب بشاميل.

الطريقة:

* تحشى أقراص الكريب أو العجينة المسلوقة بالعصاج ويراعى أن تكون نهاية لف القرص إلى الأسفل وتصف فى طبق فرن.

* يضاف نصف كمية الجبنة المبشورة إلى البشاميل وتصب فوق الكريب.

* وترش باقى مقدار الجبنة على السطح مع فلفل والزبدة وتوضع فى الفرن حتى يحمر وجهها.

* * *

ينوكى بالسميد

المقادير:

1 ـ ربع كيلو من السميد.

2 ـ 3 ملاعق زبدة ـ ملعقة صغيرة ملح.

3 ـ لتر لبن.

4 ـ صفار ثلاث بيضات.

5 ـ 3 ملاعق كبيرة من الجبن المبشور.

6 ـ رشة من جوزة الطيب.

الطريقة:

* يتم تحضير عجينة الينوكى بوضع اللبن وملعقة من الزبدة على نار هادئة حتى يغلى. يرش الملح والسميد ويترك الخليط ليغلى على نار هادئة مع التقليب باستمرار حتى يتحول إلى عجينة متماسكة لزجة تلتصق بأطراف الوعاء وعندئذ يرفع الوعاء من على النار.

* تبلل الأيدى بالماء أثناء فرد العجينة حتى لا تلتصق.

*: يوضع صفار البيض فوق العجينة المتماسكة وتضاف جوزة الطيب وملعقة من الجبن المبشور.

* يخلط الجميع ويوضع فوق سطح مستو ويفرد حتى يصبح فى سمك سنتيمتر واحد ويترك ليبرد.

* تقطع العجينة إلى دوائر صغيرة بواسطة قالب دائرى أو بواسطة كوب صغير.

* تصف الدوائر فى صينية ويصب عليها خليط الزبدة والجبن وتوضع فى فون حامى.

* يمكن إضافة صلصة البشاميل قبل وضع الصينية فى الفرن وذلك للحصول على طبق دسم.

* يراعى عدم ترك الصينية فى الفرن كثيراً بعد أن يحمر الوجه.

* فى حالة إضافة صلصة البشاميل تعد الصلصة كالآتى.

المقادير:

1 ـ خمس ملاعق من الطحينة.

2 ـ لتر لبن ـ زبدة

3 ـ خليط من البهار الحار ـ ورشة من جوزة الطيب.

الطريقة:

* توضع الزبدة فى وعاء على نار هادئة حتى تسيح ثم يضاف الدقيق ويقلب حتى يصبح أصفر اللون. يضاف اللبن بالتدريج مع التقليب باستمرار ويترك على النار الهادئة بضع دقائق مع تقليبه ثم يرفع من على النار ويضاف إليه الملح والفلفل وجوزة الطيب ويقلب الخليط حتى يتجانس.

يصب فوق الينوكى قبل وضعه فى الفرن.

المعجنات المحشوة

تحضير المعجنات المحشوة:

المعجنات المحشوة ـ ـون من رفاق العجين مع الحشو المكون من اللحم والخضار والجبن.

تحضير الرقائق:

* يلزم بيضة واحدة لكل مائة جرام من الدقيق دون إضافة أى سائل إذا أمكن. أما إذا كانت العجينة ستحشى بعد فردها فيجب أن تكون أكثر طراوة، حتى يمكن فردها جيداً. لذلك نقترح بعض التغيير فى المقادير كتخفيض عدد البيض مثلاً مع إضافة الكمية اللازمة من الماء وفى بعض الحالات إضافة كمية قليلة من الزيت. ومهم أن يتوفر الوقت المناسب لرق العجينة وذلك فى مكان رطب ليس به تيار هواء حتى ينشف العجين دون أن يجف تمامًا.

* يوضع الدقيق على شكل هرم ويحفر قليلاً فى أعلاه حيث يصب الملح والبيض ويخلط بالأصابع ابتداء من الوسط إلى الأطراف. ويعجن الدقيق بقوة حتى يصبح أملسا ومتماسكًا. وتترك العجينة بعد ذلك فى مكان رطب غير الثلاجة وتغطى بقطعة من القماش وتوضع بعيداً عن أى تيار هواء.

حشو العجينة:

* تحشى العجينة بعد فردها فوراً قبل أن تنشف وتوزع الحشو على الجزء المفرود ويحفظ باقى العجين فى قطعة قماش حتى لا يجف لحين استعماله.

* ثم يقطع بعد حشوها حسب الشكل المطلوب مع ملاحظة الآتى:

* **إذا كانت العجينة ناشفة بعض الشىء بعد حشوها تبلل أطرافها بقليل من البيض المخفوق.**

* **حتى لا تفتح العجينة عند طبخها يضغط بالأصابع على أطرافها حول الحشو حتى تتماسك جيداً.**

ويوجد العديد من المعجنات المحشوة وسوف نذكر طريقة تحضير الحشو الكلاسيكى المنتشر فى إيطاليا.

* * *

«تاجيل» أخضر
بصلصة الفلفل الرومى

المقادير: لستة أفراد

$^1/_4$ كيلو تاجلياتيل (شرائح عريضة خضراء)

2 قرن فلفل رومى أحمر

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة

$^1/_4$ كيلو طماطم (2 حبة تقريبًا)

1 بصلة متوسطة مبشورة

ملح وفلفل

$^1/_4$ كيلو لحم ناضج مفروم

1 ملعقة كبيرة زبدة

$2^1/_2$ ملعقة كبيرة جبنة رومى مبشورة

للزينة: شرائح فلفل رومى أحمر

الطريقة:

ـ ينظف الفلفل من البذور والعروق ويقطع مكعبات صغيرة 1 سم. تقشر الطماطم وتفرم.

ـ يسخن الزيت فى الطاسة ويشوح فيه البصل المبشور على النار الهادئة مدة خمس دقائق مع التقليب ثم تعلى النار وتضاف مكعبات الفلفل وتقلب مدة 8 دقائق.

ـ تضاف الطماطم المفرومة لخليط البصل والفلفل وتترك على النار حوالى ثلاث دقائق بدون غطاء ثم تتبل بالملح والفلفل الغزير ويضاف اللحم ويقلب ثم ترفع من على النار.

ـ تسلق المكرونة «Aldente » كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى من الماء وتوضع فى طبق التقديم الساخن وتخلط بملعقة زبدة.

ـ يعاد تسخين الصلصة مدة دقيقة ثم تصب على المكرونة وترش الجبنة المبشورة على الوجه وتزين بشرائح الفلفل الأحمر.

تقدم على الفور.

«تاجلياتيل» بأنواع
الجبنة الثلاثة

المقادير: من 4 ـ 6 أفراد

$^1/_2$ كيلو تاجلياتيل أبيض

2 ملعقة كبيرة زبدة

1 بصلة متوسطة مبشورة

3 فصوص ثوم مدقوق ناعم

$1^1/_2$ كوب كريمة لبانى طازجة

أو 3 ملاعق كبيرة قشدة طازجة

$^1/_8$ كيلو جبنة جروييه مبشورة

$^1/_8$ كيلو جبنة شيدر مبشورة

٤ ملاعق كبيرة جبنة رومى مبشورة

2 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

1 ملعقة كبيرة نعناع أو ريحان مفرى

الطريقة:

ـ يسبح نصف مقدار الزبدة فى إناء ويضاف إليه البصل والثوم ويشوح على النار الهادئة حوالى 3 دقائق مع مراعاة عدم اصفراره ثم تضاف الكريمة وكميات

الجبنة الثلاث ويقلب الخليط ويرفع من على النار.

- تسلق المكرونة «Aldent» كما سبق شرحه فى المقدمة ثم تصفى من الماء وتوضع فى طبق التقديم الساخن وتخلط ببقية الزبدة.

- يعاد تسخين الصلصة (مع مراعاة عدم تركها تغلى) وتضاف إليها الأعشاب ثم تصب على المكرونة وتقلب.

وتقدم على الفور.

«تاجلياتيل» خضراء بالدجاج

المقادير: من 4 ـ 6 أفراد

$1/2$ كيلو «تاجلياتيل» (شرائح عريضة خضراء)

2 ملعقة كبيرة زيت ذرة أو زيت زيتون حسب الرغبة

3 ملاعق كبيرة زبدة

1 بصلة كبيرة مبشورة

$1/2$ كيلو دجاج أبيض (من الصدر)

1 رأس ثوم فصوص مقشرة

ملح وفلفل

$1/8$ كيلو عش الغراب شرائح رفيعة

4 ملاعق كبيرة بقدونس مفرى

1 ملعقة كبيرة بقسماط مطحون

2 ملعقة كبيرة جبنة رومى مبشورة

الطريقة:

ـ يسخن الزيت مع واحد ونصف ملعقة كبيرة زبدة فى الطاسة ويشوح فيها البصل مدة دقيقتين مع التقليب.

- يقطع لحم الدجاج قطعًا طولها 5 سم تضاف للبصل وتقلب حتى يصفر بها ثم تضاف فصوص الثوم وكوب ماء والملح والفلفل. عندما يغلى الخليط يغطى الإناء ويترك على النار الهادئة حوالى نصف ساعة.

- تنشل فصوص الثوم وتستبعد ويضاف عش الغراب ويترك الخليط على النار الهادئة حوالى دقيقتين ثم يضاف إليه البقدونس المفرى ويقلب ويرفع الخليط من على النار.

- تسلق المكرونة «Aldent» كما سبق شرحه فى المقدمة وتصفى جيداً وتخلط ببقية الزبدة.

- تضاف خلطة الدجاج إلى المكرونة وتقلب وتوضع فى طبق الفرن المدهون بالزبدة ويرش البقسماط على الوجه وترش الجبنة المبشورة.

- توضع المكرونة فى الفرن الساخن حوالى ثلث ساعة.

ثم تقدم ساخنة على الفور.

«تاجلياتيل» بالسبيط

المقادير: من 4 ـ 6 أشخاص:

$^{1}/_{2}$ كيلو تاجلياتيل أبيض

350 جرام سبيط شرائح (الجزء الأبيض فقط بدون الرأس)

1 بصلة صغيرة مقشرة ومقطعة حلقات

2 فرع كرفس

6 ملاعق كبيرة زيت زيتون أو زيت ذرة حسب الرغبة

1 بصلة كبيرة مبشورة

$^{3}/_{4}$ كيلو طماطم مقشرة ومفرومة.

2 ملعقة كبيرة نعناع طازج أو ريحان طازج مفرى

1 ملعقة كبيرة بقدونس مفرى

فصين ثوم مدقوق ناعم

ملح وفلفل

1 ملعقة كبيرة زبدة

الطريقة:

ـ توضع شرائح السبيط فى إناء مع نصف كوب ماء وبصله صغيرة حلقات وفرعين كرفس ويرفع على النار. عندما يغلى يغطى الإناء ويترك على النار الهادئة

حوالى خمس دقائق حتى ينضج ثم تنشل شرائح السبيط ويستبعد البصل والكرفس ويصفى سائل النضج.

ـ يسخن الزيت فى إناء ويشوح فيه البصل المبشور حوالى خمس دقائق على النار الهادئة ثم تضاف الطماطم والأعشاب والملح والفلفل وسائل النضج. عندما يغلى الخليط يغطى الإناء ويترك على النار الهادئة حوالى نصف ساعة ثم يضاف إليه الثوم ويرفع الغطاء ويترك على النار العالية حوالى خمس دقائق حتى يتبخر الماء.

ـ فى هذه الأثناء تسلق المكرونة «Aldente» وتصفى جيداً من الماء وتوضع فى طبق التقديم الساخن وتخلط بملعقة الزبدة.

ـ تضاف شرائح السبيط للصلصة وتصب على المكرونة

تقدم على الفور.

* * *

تالياتللى ٠ الز، تون

المقادير:

1 ـ نصف كيلو مـ... تالياتللى.

2 ـ نصف كيلو طماطم.

3 ـ 100 مائة جرام من الزيتون الأخضر.

4 ـ حبة فلفل ـ وبصلة ـ وفصين ثوم.

5 ـ ملعقة صغيرة من الملح.

6 ـ كوب زيت زيتون أو زيت ذرة.

7 ـ 2 ملعقة كبيرة من الجبن المبشور.

تحضر الصلصة:

* وذلك بقلى البصل والثوم المفرومين فى الزيت الساخن. تضاف الفلفل بعد فرمها كما تضاف الطماطم الملح والفلفل والزيتون بعد نزع النواة وتقطيعه إلى نصفين ويترك لينضج على نار هادئة يضاف البقدونس ويخلط الجميع قبل رفعه من على ألنار.

* تسلق التالياتللى ثم تصب الصلصة فوقها ويرش الجبن المبشور وتزين بالزيتون الأخضر وتقدم ساخنة.

* * *

التورتيلليني

مقادير تحضير العجينة:

1 ـ 4 كوب دقيق ـ 4 بيضات.

2 ـ ربع كيلو سبانخ مسلوقة ومصفاه.

مقادير الحشو:

1 ـ ربع كيلو جبن قريش.

2 ـ نصف كيلو سبانخ مسلوقة.

3 ـ $^{1}/_{8}$ كيلو جبن مبشورة.

4 ـ صفار بيضة ـ ملح ـ فلفل ـ جوز الطيب.

الطريقة:

* تحضر العجينة بمزج الدقيق والبيض والسبانخ ثم تعجن بالطريقة الواردة فى صفحة تحضير العجين.

* تحضر الحشوة بمزج السبانخ المسلوقة والمفرومة مع الجبن القريش المهروسة والجبن المبشورة وصفار البيض ورشه من جوز الطيب والملح والفلفل.

* تفرد العجين وتقطع إلى مربعات حوالى 5 أو 6 سم توزع عليها الحشوة وتطوى المربعات فوقها بحيث تصبح مثلثه الشكل ويلف المثلث حول الاصبع للصق الطرفين المتقابلين.

الفهـــرس